

# L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 12 chouquettes



Durée totale : 55 min



Temps de préparation : 15 min



Temps de cuisson : 40 min

## Matériel :

Vitalité 6000 et sa cocotte de base  
+ la grille position basse

## Ingrédients :

- 40 g de farine
- 20 g de beurre salé
- 60 g d'eau
- 1 œuf battu
- sucre en grain pour chouquettes
- 1 feuille de papier cuisson

**Cuisson :** 40 min

Inversion à 15 min

**HAUT :** maxi 15 min puis mini

**BAS :** maxi 15 min puis mini

**Important :** en fin de cuisson,  
entrouvrir la cocotte pendant 10 min

Les temps de cuisson du Vitalité 6000 et du Vitalité 5000 sont quasi-similaires. Pour adapter le Vitalité 6000 au 4000, les quantités sont à réduire de moitié. Les temps de cuisson sont similaires. Les recettes du V4000 sont réalisables avec le V3000 car ils ont la même puissance, en revanche le plat du V3000 est légèrement plus petit.

# Chouquettes

**1** Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le beurre salé jusqu'à ébullition.

**2** Hors du feu, ajoutez la farine d'un seul coup et remuez énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange se détache de la casserole. Remettez sur le feu (30 à 60 secondes) afin d'assécher la pâte.

**3** Mettez la pâte dans un récipient et ajoutez en plusieurs fois l'œuf battu afin d'obtenir la bonne consistance de la pâte, ni trop sèche ni trop liquide.

**4** À l'aide d'une poche à douille (ou de deux cuillères à café) formez des petits tas sur une feuille de papier cuisson posée au préalable sur la grille position basse. Déposez les grains de sucre sur les chouquettes, sans en mettre trop à côté.

**5** Mettez la grille position basse dans la cocotte, fermez et mettez en cuisson.

**IMPORTANT :** en fin de cuisson entrouvrez le couvercle de la cocotte 10 mn afin d'évacuer la vapeur et assécher les chouquettes. (voir photo)

## Des chouquettes à l'Omniseur, c'est possible !

La pâte à choux est facile à réaliser mais sa consistance doit être idéale. La cuisson nécessite de l'attention mais ensuite quel bonheur de déguster des chouquettes "maison" !

Attention ! Si vous souhaitez réaliser plus de 12/14 chouquettes, doublez simplement les proportions et assurez-vous que la cocotte a refroidi avant de mettre en route la deuxième fournée.

