

L'OMNICUISEUR Vitalité

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 4 personnes



Durée totale : 50 min



Temps de préparation : 20 min



Temps de cuisson : 30 min

Matériel :

Vitalité 6000

Cocotte de base

Plat à tarte en porcelaine

Ingrédients :

- 4 œufs
- 20 cl de crème soja
- 50 g de chocolat blanc
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 65 g de sucre
- 4 cuillères à soupe de maïzena
- 3 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte (vapeur)

Cuisson : 30 min

Inversion : 15 min

HAUT : maxi 15 min puis mini

BAS : maxi 15 min puis mini

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.

Gâteau magique au chocolat blanc sans gluten et sans lactose

- 1 Faites fondre le chocolat blanc au bain-marie et ajoutez la crème de soja.
- 2 Séparez les blancs des jaunes et battez les blancs en neige.
- 3 Mélangez les jaunes avec le sucre, ajoutez la maïzena et ensuite incorporez le chocolat blanc fondu avec la crème soja et la vanille.
- 4 Ajoutez délicatement pour finir les blancs en neige à la préparation.
- 5 Beurrez le moule en porcelaine et versez la préparation.
- 6 Mettez les 3 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte. Déposez le plat dans la cocotte de l'Omniseur, couvrez et mettez en cuisson.

