

# L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 4 personnes



Durée totale : 55 min



Temps de préparation : 15 min



Temps de cuisson : 25 min

## Matériel :

Vitalité 6000 et sa cocotte de base

## Ingrédients :

- 250 g de mini farfalles
- 250 g de champignons de Paris
- 1 courgette
- 1 oignon rose
- 4 tomates grappes
- 2 blancs de poulet
- 1 boursin ail & fines herbes
- 1 cube de bouillon de volaille
- 2 pincées d'herbes de Provence
- 60 cl d'eau

**Cuisson :** 25 min

Inversion à 15 min

**HAUT :** maxi

**BAS :** maxi

**Attente :** 15 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.

## "One pot pasta" au poulet et champignons

**1** Déposez les pâtes au fond de la cocotte et ensuite dans l'ordre, les champignons coupés en lamelles, la courgettes coupée en petits cubes, l'oignon émincé, les herbes de Provence, le poulet coupé en gros cubes, le boursin en morceaux et pour finir les tomates grappes.

**2** Ajoutez l'eau et le cube de volaille.

**3** Couvrez et mettez en cuisson.

Après la cuisson, ouvrez la cocotte, retirez les tomates grappes et mélangez l'ensemble, remettez les tomates et refermez la cocotte. Attendez 15 mn avant de déguster !

### Avantages :

Rapide, plat complet (**tout cuit en même temps**).

Moins de vaisselle.

Economique !

