

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 8 personnes



Durée totale : 60 min



Temps de préparation : 20 min



Temps de cuisson : 40 min

Matériel :

Vitalité 600

Grande cocotte

Moule à cake en porcelaine

Ingrédients :

- 200 g de miettes de crabes
- 6 oeufs
- 400 g de gambas entières fraîches
- 20 cl de crème d'amande ou soja ou crème fraîche
- 50 g de salicornes fraîches ou en conserve
- 50 g de cheveux d'ange (vermicelles de soja)
- 1/2 c à c de curcuma en poudre
- Persil
- Ciboulette

Cuisson : 40 min

Inversion : 25 min

HAUT : maxi 25 min puis mini

BAS : maxi 25 min puis mini

Cette recette est également réalisable dans le V5000, V3000 et V4000.

Chaud/froid de crabe et gambas sur croustillant aux algues

- 1 Tapissez le fond du grand moule à cake avec du papier sulfurisé.
- 2 Egouttez les miettes de crabes et placez-les au fond du moule à cake en porcelaine (photo n°1).
- 3 Décortiquez les gambas et coupez-les en morceaux.
- 4 Battez 5 oeufs en omelette, ajoutez la crème d'amande, le sel, le poivre, le persil, la ciboulette, le curcuma et les gambas coupées en morceaux.
- 5 Versez ce mélange dans le moule à cake. Déposez le moule dans la cocotte en mettant 5 c à s d'eau au fond de la cocotte (photo n°2). Couvrez et mettez en cuisson.
- 6 Pendant ce temps, faites bouillir une casserole d'eau salée. Plongez les cheveux d'ange pendant 5 min (hors du feu). Égoutter-les et mélangez avec l'oeuf battu en omelette. Salez, poivrez et faites cuire dans une poêle avec un peu de ghee (beurre clarifié) ou d'huile d'olive pendant 5 min. Retournez et poursuivez la cuisson 5 min. Coupez ensuite un rectangle de la taille du cake et déposez dans un plat de service. Versez par dessus les salicornes (photo 3).
- 7 Après cuisson, sortez la terrine de l'Omnisciseur (photo 4) laissez refroidir 5 min, démoulez sur les salicornes et servez.



Photo 1



Photo 2



Photo 3



Photo 4

