

L'OMNICUISEUR Vitalité

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 6/8 personnes



Durée totale : 50 min



Temps de préparation : 20 min



Temps de cuisson : 30 min

Matériel :

Vitalité 6000

Grande cocotte

Plat à tarte en porcelaine

Papier cuisson

Ingrédients :

- 4 oranges
- 175 g de farine
- 140 g de beurre ramolli
- 100 g de sucre semoule
- 125 g de sucre glace
- 1 sachet de levure chimique
- 3 œufs
- 5 cuillères à soupe d'eau

Cuisson : 30 min

Inversez à 10 min

HAUT : maxi

BAS : maxi 10 min puis mini

Les temps de cuisson du Vitalité 6000 et du Vitalité 5000 sont quasi-similaires. Pour adapter du 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 à l'orange

" Un moment de plaisir à déguster très frais.
Délicieux avec une crème anglaise ! "

1 Dans un récipient, fouettez le beurre ramolli avec le sucre semoule puis ajoutez dans l'ordre, les jaunes d'œufs un à un, la farine tamisée avec la levure, le zeste des 2 oranges et le jus d'une orange.

2 Montez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la pâte. Versez la pâte dans le plat à tarte préalablement chemisé de papier cuisson (pour un meilleur démoulage).

3 Mettez les 5 c. à s. d'eau au fond de la cocotte. Posez le plat au fond de la cocotte et mettez en cuisson, cocotte fermée.

4 Pendant la cuisson du gâteau, réalisez le glaçage à l'orange. Dans une casserole faites cuire à feu doux le sucre glace et le jus des 3 oranges pendant 10 à 15 mn jusqu'à l'obtention d'un liquide sirupeux.

5 Au terme de la cuisson du gâteau, démoulez-le à l'envers sur un autre plat. Piquez-le avec une fourchette et arrosez-le avec la moitié du sirop. Remettez-le à l'endroit délicatement dans son plat d'origine et ajoutez le reste du glaçage sur le dessus.

6 Laissez refroidir et mettez au réfrigérateur, (le gâteau peut se préparer la veille et se conserver une nuit au réfrigérateur). Dégustez très frais.

