

# L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 4 personnes



Durée totale : 60 mn



Temps de préparation : 30 min



Temps de cuisson : 30 min

## Matériel :

Vitalité 6000

Cocotte de base + grille

Petit ramequin en porcelaine

## Ingrédients :

- 4 petits potimarrons
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupes d'allumettes de bacon (ou de lardons fumés) + quelques allumettes pour la décoration
- 1,5 cube de bouillon de poule
- Persil
- Crème de soja (ou crème fraîche)
- 4 grands verres d'eau

**Cuisson :** 30 min

**HAUT :** maxi jusqu'à dorage des allumettes puis mini

**BAS :** maxi

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

# Soupe de Noël au potimarron

"Cette recette de soupe festive ravira vos yeux, par sa présentation, et vos papilles tant elle est goûteuse !"

**1** Coupez un chapeau à chaque potimarron puis ôtez les graines et évidez-les au maximum en prenant garde de ne pas percer la peau.

**2** Coupez la base afin de les stabiliser.

**3** Dans la cocotte, déposez la chair des potimarrons avec le cube de bouillon de volaille, l'oignon, l'ail et l'eau.

**4** Placez la grille en position haute avec un ramequin contenant les allumettes de bacon pour les faire dorer.

**5** En fin de cuisson, mixez la soupe avec une partie du bacon. Ajoutez de l'eau si besoin.

**6** Versez le tout dans les potimarrons évidés et décorez avec un peu de crème de soja (ou crème fraîche), les dernières allumettes et le persil ciselé.



**Astuce :** ne jetez pas les "plats de service" mais rincez-les et faites-les cuire avec la peau pour préparer une autre soupe que vous mixerez soigneusement.

