

L'OMNICUISEUR Vitalité

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 2 personnes



Durée totale : 35 min



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 25 min

Matériel :

Vitalité 6000

Cocotte de base

2 ramequins

Grille

Ingrédients :

- 2 tranches de pain de mie
- 1 œuf
- 20 cl de lait (ou lait végétal)
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 pomme
- 1 cuillère à soupe de flocons d'avoine
- quelques raisins secs
- 4 cuillères à soupe d'eau

Cuisson : 25 min

HAUT : maxi jusqu'à dorage puis "0"

BAS : maxi

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.

Pudding du petit déjeuner

" Un moment de plaisir pour commencer la journée ! "

- 1 Dans un récipient, coupez le pain de mie en morceaux.
- 2 Battez l'œuf avec le miel et le lait et versez sur le pain.
- 3 Ajoutez les flocons d'avoine et les raisins secs.
- 4 Râpez une moitié de la pomme et taillez en fines tranches l'autre moitié.
- 5 Ajoutez la pomme râpée à la préparation et bien mélanger.
- 6 Versez dans les ramequins et pour finir disposez les tranches de pomme sur la préparation.
- 7 Posez les ramequins sur la grille position haute et versez 4 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte.
- 8 Couvrez et mettez en cuisson.

