

# L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 8 personnes



Durée totale : 50 min



Temps de préparation : 15 min



Temps de cuisson : 35 min

## Matériel :

Vitalité 6000

Grande cocotte + plat à tarte en porcelaine et grille position haute

## Ingrédients :

- 2 kg de pommes
- 8 boudins noirs
- 4 cuillères à soupe d'eau

## Cuisson : 35 min

Inversez à 20 min

**HAUT :** maxi 20 min puis mini

**BAS :** maxi

**ATTENTE AVANT D'OUVRIER :**

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.

NEWSLETTER : MAI 2016

# Boudins aux pommes

- 1 Epluchez les pommes et coupez-les en morceaux.
- 2 Déposez les pommes dans la cocotte avec les 4 cuillères à soupe d'eau.
- 3 Installez la grille position haute au-dessus des pommes, en faisant attention à ce que les pieds reposent bien au fond de la cocotte.
- 4 Mettez les boudins noirs dans le plat en porcelaine et celui-ci sur la grille.
- 5 Fermez et mettez en cuisson.

## Avantage :

Cuisson basse température. Ni graisses et sucres rajoutés.



Avant cuisson

