L'OMNICUISEUR
Vitalité®

Facile, sain et savoureux… au quotidien !

Légumes braisés "paysanne"

Difficulté : facile

Pour 4/6 personnes

Durée totale : 60 min

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 40 min

Matériel :

Vitalité 6000
Cocotte de base

Ingrédients :

- 500 g de carottes
- 500 g de choux de Bruxelles
- 150 g de lardons
- 1 cuillère à soupe de fond de volaille déshydraté
- 4 cuillères à soupe d'eau

Cuisson : 40 min

Invertion : 20 min

HAUT : maxi

BAS : maxi

1 Éliminez les premières feuilles des choux de Bruxelles, coupez-les en deux, épluchez les carottes et coupez-les en rondelles.

2 Mettez les légumes dans la cocotte avec les lardons.

3 Saupoudrez avec le fond de volaille et ajoutez l'eau.

4 Mélangez et fermez la cocotte.

Un plat idéal pour accompagner une viande !

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.