## L'OMNICUISEUR Vitalité

Facile, sain et savoureux... au auotidien



Difficulté : facile



Pour 6/8 personnes



Durée totale: 55 min



Temps de préparation : 20 min



Temps de cuisson : 35 min

## **Matériel:**

Vitalité 6000 Cocotte de base

## Ingrédients:

- 800 g de kiwis épluchés
- 500 g de pommes
- 100 g d'ananas séché
- 2 sachets de sucre vanillé

Cuisson: 35 min
HAUT: maxi 15 min puis mini
BAS: maxi 15 min puis mini

Les temps de cuisson du vitailté 6000 et du Vitailté 6000 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.

## Compotée de kiwi/ananas

- Épluchez tous les fruits et taillez-les en petits morceaux.
- 2 Coupez en petits morceaux l'ananas séché.
- 3 Mettez tous les fruits dans la cocotte, ajoutez le sucre vanillé, couvrez et mettez en cuisson.
- 4 Après cuisson, mélangez et écrasez grossièrement les fruits à la cuillère.

Grâce à la cuisson basse température de l'Omnicuiseur Vitalité, le sucre des fruits est préservé.

Possibilité de rajouter 2 ou 3 tranches de citron avant cuisson, pour plus de "peps" à la dégustation !

ldéal pour utiliser les kiwis du jardin. Dessert vitalité et joliment coloré.



Avant cuisson Après cuisson

