

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 6/8 personnes



Durée totale : 1h10



Temps de préparation : 20 min



Temps de cuisson : 50 min

Matériel :

Vitalité 6000

Cocotte de base

Plat à tarte en porcelaine

Ingédients :

- 400 g de cerises dénoyautées
- 4 œufs
- 50 g de farine de riz 1/2 complet
- 50 g de farine de maïs
- 35 g de beurre
- 1 cuillère à café de citron en poudre (bio)
- 10 cl de lait d'avoine
- 10 cl de crème d'avoine
- 60 g de sucre roux
- 20 cl d'eau au fond de la cocotte

Cuisson : 50 min

Inversion à 25 min

HAUT : maxi jusqu'à dorage puis mini

BAS : mini 25 min puis "0"

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.

Clafoutis aux cerises

1 Faites fondre 20 g de beurre.

2 Dans un récipient, mélangez les farines, le sucre, le citron en poudre, les œufs, le lait et la crème.

3 Ajoutez le beurre fondu ainsi que les cerises dénoyautées.

4 Beurrez le plat à tarte et versez la préparation.

5 Mettez 20 cl d'eau au fond de la cocotte.

6 Fermez et mettez en cuisson.

Conseils :

Pour un dessert sans lactose, remplacez le beurre par de la graisse de coco.

