

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 8/10 personnes



Durée totale : 1h20



Temps de préparation : 20 min



Temps de cuisson : 60 min

Matériel :

Vitalité 6000

Grande cocotte

Moule à cake en porcelaine

Ingrédients :

Farines tamisées :

- 80 g de farine de sarrasin
- 80 g de farine de châtaigne
- 80 g de fécule de maïs ou arrow root
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate
- 4 œufs
- 150 g de sucre complet
- 150 g de beurre fondu
- 1 orange bio
- 100 g de pépites de chocolat

Cuisson : 60 min

Inversion à 30 min

HAUT : maxi 10 min puis mini

BAS : maxi 10 min puis mini

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.

Cake châtaigne/sarrasin à l'orange (sans gluten)

- 1 Râpez le zeste de l'orange et pressez son jus.
- 2 Faites fondre le beurre au bain marie.
- 3 Dans un saladier, mélangez : œufs, sucre, zeste + jus d'orange et beurre fondu.
- 4 Ajoutez les farines, levures et fécule tamisées, les pépites de chocolat (légèrement farinées pour qu'elles ne tombent pas toutes au fond !).
- 5 Beurrez et farinez le moule à cake ou chemisez de papier cuisson et versez la préparation.
- 6 Posez le moule au fond de la cocotte, versez 7 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte, fermez et mettez en cuisson.

Conseil :

Vous pouvez remplacer les pépites de chocolat par des noix concassées.

