

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 4/6 personnes



Durée totale : 2 h



Temps de préparation : 60 min



Temps de cuisson : 60 min

Matériel :

Vitalité 6000 et sa cocotte de base

Ingrédients :

- 1 poireau
- 1 fenouil
- 2/3 carottes
- Pommes de terre (facultatif)
- Eau
- 2 gousses d'ail
- Bouquet garni
- Sel, poivre

Cuisson : 60 min

HAUT : "0"

BAS : maxi

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.

Langue de veau

- 1** Faites dégorger la langue de veau 1h dans de l'eau vinaigrée, rincez.
- 2** Déposez-la dans la cocotte avec les légumes coupés en morceaux, le sel, le poivre et le bouquet garni.
- 3** Couvrez d'eau au 3/4
- 4** Fermez la cocotte et lancez la cuisson
- 5** Servez la langue tiède entourée de ses légumes avec une sauce vinaigrette bien relevée ou une sauce gribiche (sauce à base d'œufs durs et câpres, type mayonnaise).

