

L'OMNICUISEUR Vitalité

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 4 personnes



Durée totale : 1h10



Temps de préparation : 10 min



Temps de cuisson : 60 min

Matériel :

Vitalité 6000 - Grande cocotte

Grille + 4 ramequins porcelaine

Ingrédients :

- 4 gros oeufs
- 80 g sucre blond de canne
- 25 cl crème fleurette épaisse bio
- 25 cl de lait frais bio
- 1 cuillère à café de vanille en poudre
- 4 cuillères à soupe de sucre blond de canne pour la caramélisation
- 15 cl d'eau très chaude au fond de la cocotte

Cuisson : 60 min

Inversion à 30 min

HAUT : mini

BAS : 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.

Crème brûlée Saveur d'Antan

1 Clarifiez les oeufs un à un : mettez les jaunes dans un saladier et réservez les blancs pour une autre recette.

2 Versez le sucre sur les jaunes d'oeufs et fouettez l'ensemble jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

3 Incorporez le lait puis la crème fleurette, ajoutez la vanille et mélangez le tout pour avoir un ensemble homogène.

4 Dans la cocotte, disposez la grille position basse et versez 15 cl d'eau très chaude. Déposez les ramequins sur la grille et versez la préparation dans les ramequins.

5 Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

6 Après cuisson, sortez immédiatement les ramequins. Une fois à température ambiante, mettez-les dans le réfrigérateur pendant quelques heures.

7 Avant de servir, saupoudrez la surface de chaque ramequin d'une cuillère à soupe de sucre et caramélisez à l'aide d'un petit chalumeau. La crème est maintenant prête à être dégustée.

Remarques :

Le succès de cette recette dépend essentiellement de la qualité de la matière première et dans ce cas, on retrouve l'authentique saveur de la crème brûlée.

