

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 2 personnes



Durée totale : 50 min



Temps de préparation : 5 min



Temps de cuisson : 35 min
+ 10 min d'attente

Matériel :

Vitalité 6000 + cocotte de base

Ingrédients :

- 100 g de polenta instantanée
- 250 ml lait
- 250 ml eau
- Parmesan
- Beurre

Cuisson : 35 min

Inversion à 20 min

HAUT : maxi 20 min puis mini

BAS : maxi 20 min puis mini

Attente : 10 min

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.

Polenta crémeuse au parmesan

1 Versez la polenta directement dans la cocotte ou dans un plat intermédiaire si ce n'est que pour deux personnes (100g de polenta suffit pour 2 personnes).

2 Versez le lait puis l'eau sur la polenta, mélangez.

3 Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

4 En fin de cuisson, ouvrez et ajoutez du parmesan râpé et du beurre selon votre goût, mélangez et servez sans attendre.

Remarque : Le principe de la cuisson est simple, 1 mesure de polenta pour 5 mesures de liquide. Vous pouvez faire la cuisson uniquement à l'eau ou avec un bouillon si vous le souhaitez. Vous pouvez ajouter quelques champignons séchés à la polenta en début de cuisson.

