

L'OMNICUISEUR Vitalité®

Facile, sain et savoureux... au quotidien !



Difficulté : facile



Pour 4/6 personnes



Durée totale : 35 min



Temps de préparation : 5 min



Temps de cuisson : 20 min

Matériel :

Vitalité 6000

Cocotte de base

Ingrédients :

- 1 reste de pommes de terre rissolées (recette Omnicuiseur)
- 1 oignon
- 7 oeufs
- 1 filet d'huile d'olive
- Sel / poivre (facultatif)

Cuisson : 20 min

HAUT : mini

BAS : 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.

Tortilla de patatas

- 1 Huilez la cocotte ainsi que les bords avec un peu d'huile d'olive.
- 2 Emincez finement l'oignon.
- 3 Versez les pommes de terre et l'oignon dans la cocotte et mélangez l'ensemble.
- 4 Battez les oeufs en omelette, salez, poivrez et versez sur le mélange pomme de terre oignon.
- 5 Fermez la cocotte et lancez la cuisson.

En fin de cuisson, attendez 10 min puis démoulez sur un plat.

Conseil : à déguster froid ou chaud, en entrée avec une salade verte, en plat précédé d'une soupe par exemple ou en apéritif coupée en cubes et servie avec des pics en bois.

