

GUIDE DE PRISE EN MAIN RAPIDE

+ 19 recettes incontournables

VITALITÉ 4000



OMNIconseur
Vitalité®

SOMMAIRE

PRISE EN MAIN

- 03 - Caractéristiques techniques
- 04 - Utilisation pratique
- 05 - Installation anneau inox
- 06 - Accessoires sur mesure
- 07 - Notes

RECETTES INCONTOURNABLES (en vidéo)

- 08 - Cake aux olives
- 10 - Jardinière de légumes "al dente"
- 12 - Focaccia aux olives et compote de courgettes au basilic
- 14 - Endives au jambon
- 16 - One pot pasta "poulet et champignons"
- 18 - Risotto aux 2 saumons
- 20 - Cabillaud façon brandade
- 22 - Lentilles aux saucisses fumées
- 24 - Paëlla
- 26 - Pintade
- 28 - Pain maison
- 30 - Brioche "gourmande"
- 32 - Chouquettes
- 34 - Confiture de figues
- 36 - Entremets au caramel
- 38 - Gaufres "Amandine"
- 40 - Riz au lait à la vanille
- 42 - Tarte aux pommes
- 44 - Yaourts nature

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Dimensions :

Hauteur : 28 cm

Largeur : 31 cm

Profondeur : 28 cm

Poids : 9,1 kg

Puissance d'alimentation :

230V-50hz

Consommation d'énergie :

200 à 800 watts/heure

Equipements :

- 2 interrupteurs lumineux
- 1 minuterie mécanique 60 min
- 8 résistances infrarouges
- 1 cordon d'alimentation
- 1 cocotte avec sa grille et son support

- ① Cocotte pour 1 à 2/3 personnes
- ② Grille
- ③ Support de la cocotte
- ④ Minuterie 60 minutes
- ⑤ Interrupteurs des rampes infrarouges (Maxi II - arrêt 0 - Mini I)

UTILISATION PRATIQUE

RÉGLAGE DES INFRAROUGES

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Minuterie manuelle de 0 à 60 min



PUISSANCE I MINI

Les 4 infrarouges fonctionnent au plus faible avec un très léger rougeoiement perceptible dans l'obscurité



PUISSANCE II MAXI

seuls 2 infrarouges fonctionnent au maximum de leur puissance



ARRÊT 0



Précautions d'emploi



Avant cuisson, installez l'anneau inox entre les deux plats (voir page 5)



Après cuisson soulevez le couvercle et son anneau en l'inclinant du côté qui vous est opposé, afin de laisser échapper la vapeur.



Posez le couvercle dans sa position de cuisson pour éviter les chocs thermiques. Le manipuler avec des maniques.

NE JAMAIS RAJOUTER D'EAU EN COURS OU EN FIN DE CUISSON

NE JAMAIS CUISINER SANS FERMER LA COCOTTE

NE JAMAIS POSER LE COUVERCLE DE LA COCOTTE SUR LE DESSUS DE L'APPAREIL

Dans la cocotte, vous pouvez utiliser tous types de plats de cuisson : porcelaine (voir page 7), verre, terre cuite ... et pour des cuissons vapeur, utilisez le panier vapeur (page 7).

Pour cuire ou réchauffer une petite quantité d'aliments, adaptez la taille de votre plat de cuisson en utilisant les plats intermédiaires ou les ramequins (voir page 7) et en ajoutant 3 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte.

La grille intérieure est réversible :

- Position basse pour certaines cuissons, (pâtisseries, viandes, poissons, légumes vapeur).
- Position haute pour cuire les viandes minces ou les poissons (types sardines, maquereaux...).

Conseils d'entretien

Cocotte :

Après chaque utilisation, elle peut être mise au lave-vaisselle. En cas de taches rebelles, utilisez une spirale inox (mais pas une paille de fer).

Miroirs :

Pour un entretien courant, utilisez un produit de nettoyage pour vitres. En cas de taches, utilisez de la pâte d'argile.

Plaque vitrocéramique :

Utilisez un produit de nettoyage pour vitres, une spirale inox ou un produit pour plaques vitrocéramiques.

Surfaces peintes :

Utilisez une éponge humide avec un peu de liquide vaisselle. (Ne jamais se servir de mousse décapante ou de paille de fer).

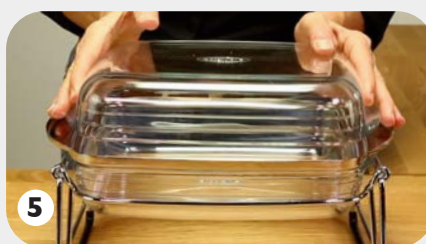
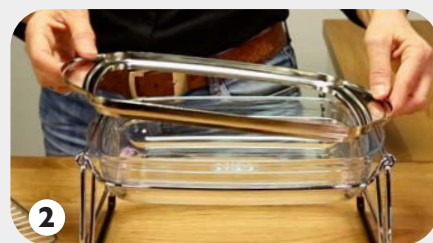


**Idéal dans un camping-car,
mobil home ou caravane**

**Installation de la cocotte sur son support et positionnement
de l'anneau inox entre les deux plats identiques qui forment la
cocotte.**



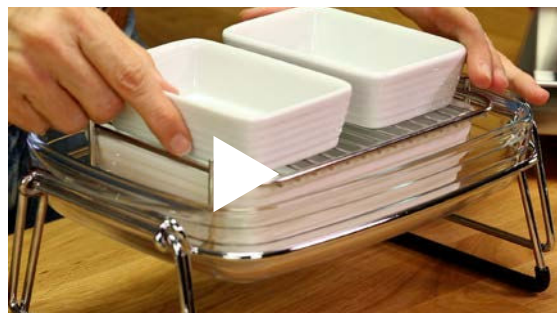
Explication en vidéo
en scannant le QRcode



ACCESSOIRES SUR MESURE EN OPTION

Design élégant et véritable porcelaine. Idéal pour vos tartes, cakes, gratins...

Présentation des accessoires
en vidéo en scannant le QRcode



kit porcelaine sur mesure

1 plat à cake - 2 ramequins - 1 plat à tarte (ou plat intermédiaire)



Panier vapeur sur mesure

Cake aux olives

Les plus

Un cake doré et très moelleux !



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Moule à cake porcelaine

Ingrédients :

Farine	50 g
Oeufs	2
Sachet de levure	1/2
Huile d'olive	2 c. à s.
Lait (vache ou végétal)	5 c. à s. ou 5 cl
Féta	50 g
Parmesan	50 g
Olives vertes dénoyautées	60 g
Ciboulette et estragon	1 bouquet
Poivre	facultatif
Eau au fond de la cocotte	5 c. à s.

Préparation :

- Rincez les olives afin d'enlever l'excédent de sel.
- Égouttez-les puis coupez-les en deux.
- Râpez le parmesan.
- Dans un récipient, tamisez ensemble la farine et la levure.
- Ajoutez ensuite les œufs, l'huile, le lait, les olives, le parmesan râpé, la féta émiettée, la ciboulette ciselée et l'estragon (frais ou séché). Mélangez le tout.
- Versez cette préparation dans le moule à cake beurré et fariné ou tapissé d'un papier cuisson.
- **Versez l'eau au fond de la cocotte** et placez le moule au fond de la cocotte.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 min
HAUT :	Mini
BAS :	Maxi 15 min puis Mini

Conseils / Notes :

- Vous pouvez aussi remplacer les olives par des tomates séchées ou confites, des dés de jambon, des anchois, des crevettes, du saumon etc...

Jardinière de légumes "al dente"

Les plus

Un festival de couleurs et saveurs Sans transfert de goût



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Panier vapeur

Ingrédients :

Légumes mélangés :

carottes, patates douces, courgettes,
chou-fleur, poivron, etc...
Eau au fond de la cocotte

600 g

-

-

15 cl

Préparation :

- Lavez et épluchez les légumes.
- Coupez les légumes en rondelles de 4 mm (à la mandoline), le chou-fleur décortiqué en petits bouquets.
- Bien mélanger.
- Disposez les légumes dans le panier vapeur et **versez l'eau au fond de la cocotte**.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

30 min

HAUT :

Mini

BAS :

Maxi

En fin de cuisson, laissez la cocotte
dans l'appareil sans l'ouvrir :

10 min

Conseils / Notes :

- Vous pouvez mélanger des légumes frais et congelés (choux de Bruxelles, chou-fleur) : le temps de cuisson est majoré de 10/15 mn.
- Réduire le temps de cuisson si les quantités sont moindres.

Focaccia aux olives & compote de courgettes au basilic

Les plus

*Facile ! Une cuisson 2 en 1
dorage et cuisson vapeur simultanés*



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Grille position haute

Ingrédients :

Pour la focaccia :

Farine aux graines
Eau tiède
Cuillère à café rase de sel fin
Sachet de levure de boulanger "action express"
Parmesan en copeaux
Feuilles de romarin
Olives vertes sans noyau

140 g
90 g
1/2
1/2
15 g
2 g
20

Pour la compote :

Courgettes
Gousse d'ail
Pulpe de tomates au basilic
Botte de basilic
Piment d'Espelette

200 g
1
100 g
1/2
-

Préparation :

• **La focaccia** : versez la farine et le sel dans un bol puis réalisez un puit. Versez l'eau tiède au centre, ajoutez la levure, puis mélangez du bout des doigts en ramenant progressivement la farine au centre. Réalisez une boule de pâte et travaillez-la à la main ou au robot pendant 10 mn. Ajoutez à la pâte les copeaux de parmesan, les feuilles de romarin hachées et les olives émincées. Déposez un linge humide sur la pâte et laissez reposer pendant 1h à température ambiante.

• **La compote** : râpez les courgettes dans la cocotte. Mélangez avec la pulpe de tomates, l'ail écrasé, une pincée de piment d'Espelette et les feuilles de basilic émincées.

Perforez une feuille de papier cuisson à l'aide d'une pointe de couteau et étalez la pâte dessus sur 1 cm. Déposez-la sur la grille position haute sur les courgettes. Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

HAUT :
BAS :

25 min

Maxi
Maxi

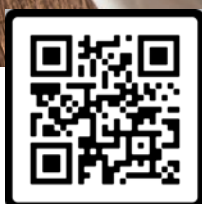
En fin de cuisson, laissez la cocotte
dans l'appareil sans l'ouvrir :

5 min

Endives au jambon

Les plus

Gain de temps ! Plus besoin de précuire les endives



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingédients :

Endives
Tranches de jambon
Gruyère râpé
Béchamel

3 à 4
4
100 g
20 cl



Préparation :

- Coupez les endives en deux dans le sens de la longueur.
- Préparez une béchamel épaisse.
- Versez un peu de béchamel au fond de la cocotte.
- Enroulez chaque 1/2 endive crue dans une 1/2 tranche de jambon et disposez-les dans la cocotte.
- Nappez-les avec le reste de béchamel.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

45 min

HAUT :

Maxi

BAS :

Mini

En fin de cuisson, laissez la cocotte
dans l'appareil sans l'ouvrir :

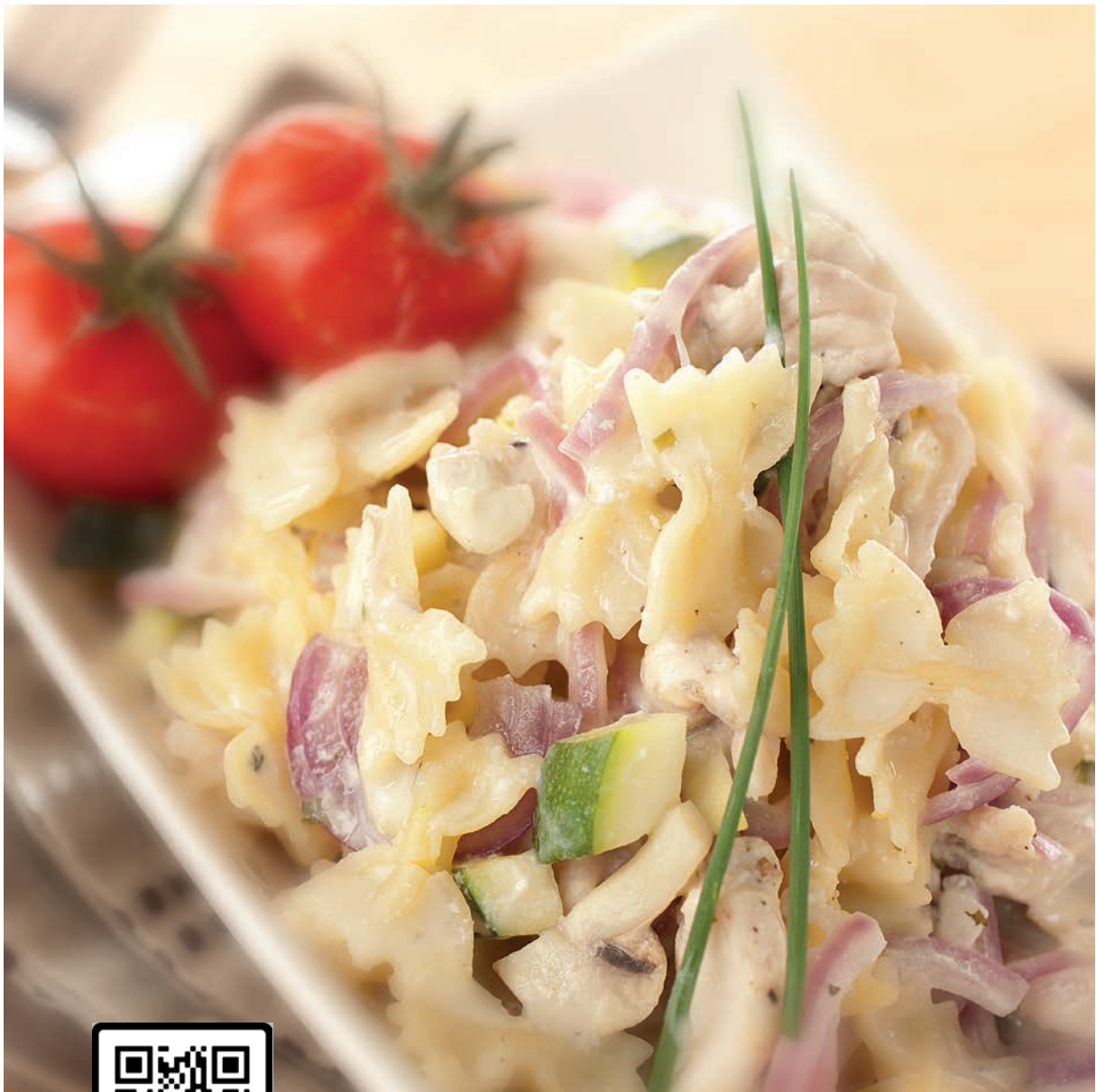
10 min



One pot pasta "poulet et champignons"

Les plus

*On peut tout cuire en même temps ! (crus, secs, congelés)
et aucune intervention en cours de cuisson*



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingrédients :

Mini farfalles
Champignons de Paris frais
Courgette
Oignon rose
Tomates grappes
Blancs de poulet
Boursin ail & fines herbes
Cube(s) de bouillon de volaille
Herbes de Provence
Eau

150 g
150 g
1/2
1/2
3
1
1/2
1/2
-
40 cl

Préparation :

- Déposez les pâtes au fond de la cocotte et ensuite dans l'ordre, les champignons coupés en lamelles, la courgette coupée en petits cubes, l'oignon émincé, les herbes de Provence, le poulet coupé en gros cubes, le boursin en morceaux et pour finir les tomates grappes entières.
- Ajoutez l'eau et le 1/2 cube de volaille.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.
- Après cuisson, ouvrez la cocotte, retirez les tomates grappes et remuez bien l'ensemble.
- Remettre les tomates, refermez la cocotte et **attendez 15 mn avant de déguster !**

Temps de cuisson :

25 min

HAUT :

Maxi

BAS :

Maxi

Risotto aux 2 saumons

Les plus

Facile, rapide, aucune intervention en cours de cuisson



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingrédients :

Riz à risotto (ex : Arborio)	150 g
Petits pois frais écosés	100 g
Vin blanc	5 cl
Volume de riz en eau	2
Cube de bouillon de poule ou de légumes	1/2
Citron jaune non traité (zeste + jus)	1/2
Oignon moyen	1/2
Bouquet garni (thym, laurier, aneth)	1
Tranches de saumon fumé	1
Saumon cru	100 g
Beurre	15 g (facultatif)
Parmesan fraîchement râpé	60 g
Poivre du moulin	-

Préparation :

- Déposez le riz dans la cocotte puis ajoutez l'oignon haché, les petits pois, le bouquet garni, le cube émietté, le jus de citron et son zeste, les 2 volumes d'eau, le vin blanc et le poivre. Mélangez.
- Coupez le saumon cru en cubes de 2 cm et rajoutez-les dans la cocotte.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.
- En fin de cuisson, ouvrez la cocotte, ajoutez le beurre (facultatif), le parmesan râpé, le saumon fumé coupé en petits morceaux et mélangez bien l'ensemble.
- Servez sans attendre !

Temps de cuisson :

	25 à 30 min
HAUT :	Maxi 20 min puis Mini
BAS :	Maxi 20 min puis Mini

Conseils :

- Avec un risotto vous pouvez varier les plaisirs et remplacer le saumon par toutes sortes d'ingrédients : viande, légumes, champignons, volaille... Pour les personnes allergiques au lait de vache, vous pourrez remplacer le beurre et le parmesan par une faisselle de chèvre, c'est très bon également !

Cabillaud façon brandade

Les plus

Gain de temps ! Cuisson simultanée du poisson et des pommes de terre



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Grille + plat à tarte en porcelaine

Ingrédients :

Cabillaud	300 g
Cuillère à café rase de sel fin	1/2
Pommes de terre à chair tendre	300 g
Lait (vache ou végétal)	10 cl
Cube de bouillon de poisson	1/4
Cuillère à café de muscade	1/4
Gousses d'ail	1
Feuilles de laurier	1
Huile d'olive	30 g
Chapelure dorée	10 g
Ciboulette	20 g

Préparation :

- Émincez les pommes de terre en fines tranches (idéalement à la mandoline) puis déposez-les dans la cocotte.
- Ajoutez l'ail haché, le laurier, la muscade, le lait, l'huile et le bouillon de poisson.
- Ajoutez la grille position haute sur les pommes de terre en prenant bien soin de faire reposer les pieds dans le fond de la cocotte.
- Découpez le poisson en gros morceaux, enlevez les arêtes, mélangez-le avec le sel et déposez-le dans le plat intermédiaire. Posez le plat sur la grille, fermez et mettez en cuisson.

Après cuisson, ouvrez la cocotte, retirez le plat et la grille, enlevez le laurier et écrasez les pommes de terre avec un fouet ou presse-purée. Ajoutez le poisson cuit (sans l'eau qu'il aura rendue) et poursuivez au fouet pour obtenir la consistance d'une brandade. Émincez la ciboulette et ajoutez-la au mélange. Saupoudrez de chapelure et faites dorer la brandade cocotte fermée jusqu'au dorage souhaité, haut maxi et bas «0».

Temps de cuisson :

	35 min
Inversion*	20 min
HAUT :	Maxi 20 min puis «0»
BAS :	Maxi 20 min puis Mini

lentilles aux saucisses fumées

Les plus

*Cuisson parfaite des lentilles,
texture et nutriments préservés
Dorage et moelleux des saucisses !*



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingrédients :

Lentilles vertes du Puy	200 g
Oignon	1/2
Carotte	1
Tomate (fraîche ou en boîte)	1
Saucisses fumées	2 à 4
Thym, laurier	-
Cube de bouillon de légumes	1/2 (facultatif)
Eau (volume de lentille en eau)	2,5 volumes
Sel, poivre	facultatif

Préparation :

- Mettez les lentilles (non trempées) au fond de la cocotte avec 2,5 fois leur volume en eau.
- Ajoutez les légumes en petits morceaux, le thym, le laurier et le cube de bouillon de légumes.
- Mélangez l'ensemble et déposez pour finir les saucisses.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT : Maxi 15 min
puis Mini

BAS : Maxi

Conseils / Notes :

- Vous pouvez ajouter avant la cuisson, 2 à 3 gousses d'ail en chemises (non épluchées) dans la cocotte, elles seront fondantes à la dégustation.

Paëlla

Les plus

*Très facile, 1 heure top chrono !
En une seule cuisson, réalisez une paëlla délicieuse*



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingédients :

Riz incollable (voir conseils**)	200 g
Cuisses de poulet	4
Chorizo doux ou fort (au choix)	70 g
Tomates	2
Gousses d'ail	1
Poivron rouge	1/2
Poivron jaune	1/2
Petits pois (congelés ou frais)	50 g
Gambas crues (congelées ou fraîches)	4
Dose(s) de safran	1
Cube(s) de bouillon de volaille	1/2 (facultatif)
Eau (volume de riz en eau)	1,5
Citrons	1
Fruits de mer (calmars, moules, etc...)	facultatif
Persil haché	1 petit bouquet

Préparation :

- Épépinez les tomates, coupez-les en morceaux et mettez-les directement dans la cocotte avec l'aillet, le persil hachés (hors saison, employez des tomates pelées en boîte).
- Versez dans la cocotte 1,5 fois le volume de riz en eau (c'est à dire, pour 1 verre de riz, mettre 1,5 verre d'eau) dans laquelle vous aurez délayé le cube de bouillon de volaille. Poivrez, ajoutez le safran, le riz et mélangez bien l'ensemble.
- Ôtez la peau du chorizo. Coupez-le en tranches moyennes.
- Coupez les poivrons en lanières, ajoutez-les dans la cocotte avec le chorizo et les petits pois.
- Placez les gambas et fruits de mer sous les morceaux de poulet pour qu'ils ne se dessèchent pas et pour finir, couvrez votre préparation avec les cuisses de poulet coupées en deux.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	50 min
HAUT :	Maxi
BAS :	Maxi 35 min puis "0"

En fin de cuisson, laissez la cocotte
dans l'appareil sans l'ouvrir :

10/15 min

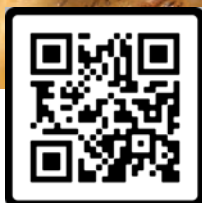
Conseils :

- **Utilisez de préférence le riz tradition Uncle Ben's (20 minutes)
- ATTENTION : plus vous mettez de fruits de mer, plus il faut réduire la quantité d'eau.
- Au moment de servir, arrosez d'un filet d'huile d'olive et accompagnez de quartiers de citrons

Pintade

Les plus

*Pas de projection pour une pintade
tendre et dorée, régalez-vous !*



Retrouvez la recette de la pintade en vidéo
en scannant le QRcode

Ingédients :

Petite pintade
Oignon blanc ou rose
Huile d'olive
Condiments pour volaille
Gousse d'ail
Herbes de Provence
Sel, poivre

1 kg
1
1 filet
-
1
1 c. à c.
facultatif

Préparation

- Assaisonnez l'intérieur et l'extérieur de la pintade.
- Pour obtenir une meilleure coloration, enduisez la pintade avec de l'huile d'olive.
- Déposez la pintade au fond de la cocotte en vérifiant que la chair ne touche pas le haut du couvercle de la cocotte.
Si c'est le cas, appuyez dessus avec le plat de la main très fortement pour l'aplatir, ou coupez-la et installez-la en crapaudine.
- Placez les quartiers d'oignons et l'ail en chemise (avec la peau) dans la cocotte et saupoudrez d'herbes de Provence.
- **N'ajoutez pas d'eau.**
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

HAUT :

60 mn

Maxi
jusqu'à dorage puis
Mini

BAS :

Maxi 20 mn puis Mini

En fin de cuisson, laissez la cocotte
dans l'appareil sans l'ouvrir :

10 mn

Pain maison

Les plus

*levée et cuisson dans l'Omnicuiseur Vitalité
pour un pain moelleux et croustillant !*



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Panier vapeur

Ingrédients :

Farine blanche à pain	200 g
Sachet de levure boulangère	1/2
Eau tiède	-
Sel	1/2 c. à c.
Eau au fond de la cocotte	4 c. à s.

Remarque importante : Les farines à pain du commerce sont très variées ; nous vous conseillons de vous procurer des préparations courantes et de suivre scrupuleusement les conseils du fabricant indiqués sur l'emballage.

Préparation :

- Dans un récipient, mélangez la farine, le sel, la levure et ajoutez petit à petit la quantité d'eau tiède nécessaire pour obtenir une pâte ferme et souple. Si elle est sèche, ajoutez un peu d'eau, dans le cas contraire ajoutez un peu de farine.
- Pétrir 10 mn.

1ère levée :

- Versez les c. à s. d'eau au fond de la cocotte.
- Préchauffez l'Omnicuiseur 5 mn Mini haut et Maxi bas pour créer une ambiance vapeur.
- Une fois la vapeur formée, déposez la boule de pâte dans le panier vapeur sur du papier cuisson et déposez-le dans la cocotte, fermez et laissez lever la pâte 40 mn (Omnicuiseur éteint).
- Quand la pâte est levée, repétrir la pâte pour chasser l'air sur un plan de travail fariné.
- Formez le pain et à l'aide d'un couteau aiguisé, pratiquez des incisions (en diagonales ou en damier).

2ème levée :

- Préchauffez l'Omnicuiseur 5 mn Mini haut et Maxi bas pour créer une ambiance vapeur.
- Une fois la vapeur formée, déposez votre boule de pâte dans le panier vapeur sur du papier cuisson et déposez-le dans la cocotte, fermez et laissez lever la pâte 20 à 30 mn (Omnicuiseur éteint).
- Quand la pâte est levée et sans ouvrir la cocotte, démarrez la cuisson.

Temps de cuisson :

	35/40 min
HAUT :	Maxi
BAS :	Maxi 20 min puis Mini

Brioche "gourmande"

Les plus

Pour le plaisir des petits et des plus grands !



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Moule à cake porcelaine

Ingrédients :

Farine	155 g
Beurre	55 g
Sucre	25 g
Oeuf(s)	1
Levure sèche de boulanger	1
Lait	4 cl
Perles de sucre	Facultatif
Sel	2,5 g
Eau au fond de la cocotte	5 c. à s.

Préparation :

- Délayez la levure dans le lait tiède.
- Dans un récipient faites un puits avec la farine, le sucre, le sel* et ajoutez le lait/levure et l'œuf(s) battu(s). Mélangez bien. (*Attention ! Le sel ne doit pas être en contact direct avec la levure sous peine de rendre celle-ci inefficace)
- Pétrissez jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus au récipient en ajoutant de la farine en pluie si nécessaire. Ensuite, sur un plan de travail fariné, incorporez le beurre ramolli et pétrissez une nouvelle fois (entre 15 à 20 min) jusqu'à ce que la pâte n'adhère plus au plan de travail.

Pour la 1ère levée :

- Laissez lever la pâte dans un récipient recouvert d'un torchon pendant 1h30. Quand la pâte est levée, déposez-la sur un plan de travail fariné, chassez l'air puis divisez-la en 3 boules égales et disposez-les les unes contre les autres dans le moule à cake préalablement beurré et fariné.

Pour la 2ème levée :

- Versez les 6 c. à s. d'eau au fond de la cocotte et préchauffez l'Omnicuiseur 5 min Mini haut et Maxi bas pour créer une ambiance vapeur.
- Déposez ensuite votre moule à cake au fond de la cocotte. Fermez et laissez lever 30 à 40 min Omnicuiseur éteint.
- Avant cuisson vous pouvez, si vous le désirez, badigeonner le dessus de la brioche avec un jaune d'œuf délayé avec un peu de lait et ensuite parsemer de perles de sucre.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	30 min
Inversion*	10 min
HAUT :	Maxi 10 min puis Mini
BAS :	Maxi 10 min puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.6

Chouquettes

Les plus

Simplissime et délicieux !



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Grille position basse

Ingrédients :

Pour 9 chouquettes

Farine
Beurre salé
Eau
Oeuf (battu)
Perles de sucre
Feuille de papier cuisson

40 g
20 g
60 g
1
-
-

Préparation de la pâte à chou :

- Dans une casserole, faites chauffer l'eau et le beurre salé jusqu'à ébullition.
- Hors du feu, ajoutez la farine d'un seul coup et remuez énergiquement avec une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange se détache de la casserole.
- Remettez sur le feu tout en mélangeant (30 à 60 secondes) afin d'assécher la pâte.
- Mettez la pâte dans un récipient et ajoutez en plusieurs fois l'œuf battu afin d'obtenir la bonne consistance de la pâte, ni trop sèche ni trop liquide.
- Mettez la grille position basse dans la cocotte et à l'aide d'une poche à douille (ou de deux cuillères à café formez des petits tas sur une feuille de papier cuisson de la grandeur de la grille.
- Déposez les grains de sucre sur les chouquettes, sans en mettre à côté.
- Fermez et mettez en cuisson.

IMPORTANT : en fin de cuisson entrouvrir le couvercle de la cocotte 10 min afin d'évacuer la vapeur et assécher les chouquettes. (voir photo)



Temps de cuisson :

	35/40 min
Inversion*	15 min
HAUT :	Maxi 15 min puis Mini
BAS :	Maxi 15 min puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.6

Conseils / Notes :

- Attention ! Si vous souhaitez réaliser plus de 12 chouquettes, doublez simplement les proportions et assurez-vous que la cocotte a refroidi avant de mettre en route la deuxième fournée ou bien diminuez le temps de cuisson de 5 à 10 min.

Confiture de figues

Les plus

Seulement 5% de sucre ajouté et retrouvez le goût authentique du fruit !



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingrédients :

Figues violettes ou blanches
Sucre blond
Gousse(s) de vanille
Agar-Agar

Pour 2/4 pots
selon grosseur

800 g
40 g
1
facultatif 1 g

Préparation :

- Lavez les figues, coupez les queues et coupez les figues en morceaux (selon vos goûts).
- Mettez les figues dans la cocotte avec le sucre et la gousse de vanille fendue et grattée.
- Mélangez l'ensemble pour bien répartir le sucre et les grains de vanille.
- Faites macérer si possible (de 30 minutes à quelques heures) avant de mettre en cuisson.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Facultatif : En fin de cuisson, saupoudrez d'agar-agar, mélangez bien l'ensemble et refermez la cocotte. Attendez 5 min avant d'ouvrir et mélangez à nouveau.

Après cuisson, remplissez de suite les pots au maximum, fermez-les et retournez-les têtes en bas sur un torchon.

Temps de cuisson :

HAUT :

Maxi 15 min
puis Mini

BAS :

Maxi 15 min
puis Mini

Conseils / Notes :

- Privilégiez des petits pots car la confiture peu sucrée se conserve moins longtemps.
- Conservez au frais une fois ouverte.

Entremets au caramel

Les plus

Inratable et délicieux !

Texture ferme et fondante, un vrai régal !



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Moule à cake porcelaine

Ingrédients :

Lait entier	30 cl
Oeufs	4
Sucre en poudre	50 g
Gousse de vanille	1
Eau au fond de la cocotte	5 cl ou 50 g

Caramel :

Morceaux de sucre	5
Eau pour le caramel	2 c. à c.

Préparation :

- Ouvrez la gousse de vanille sur toute sa longueur et à l'aide d'un couteau, prélevez les grains.
- Préparez le caramel dans une casserole. Versez-le au fond du moule. Laissez refroidir.
- Dans la même casserole faites chauffer le lait avec la gousse de vanille et ses grains.
- Dans un récipient, battez au fouet les œufs entiers avec le sucre.
- Quand le lait est très chaud, enlevez la gousse de vanille et versez lentement sur les œufs tout en remuant (pour éviter de cuire les jaunes) et versez le tout dans le moule.
- Posez le moule au fond de la cocotte.
- Versez l'eau au fond de la cocotte.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	25 min
HAUT :	Maxi 10 min puis Mini
BAS :	Maxi 10 min puis Mini

Conseils / Notes :

- Ouvrez la cocotte. Laissez refroidir puis mettez au réfrigérateur.
- Démoulez froid. Idéalement, réalisez ce dessert le matin pour le soir ou pour le lendemain.

Gaufres Amandine

Les plus

le mariage du croustillant et du fondant !



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Moule à gaufres en silicone et grille position basse Ingrédients :

Margarine
Farine de riz
Sucre glace
Poudre d'amande
Blancs d'œufs
Eau au fond de la cocotte

Pour 2 gaufres

45 g
30 g
45 g
40 g
2
2 c. à s.

Préparation :

- Faites fondre la margarine.
- Pendant ce temps, dans un saladier, mélangez la farine avec le sucre glace et la poudre d'amandes.
- Ajoutez la margarine fondue et mélangez.
- Montez les blancs en neige et ajoutez-les à la préparation précédente.
- Répartissez la préparation dans le moule à gaufres en silicone.
- Versez 2 cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte et déposez votre moule en silicone sur la grille position basse.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

HAUT :

30 min

Maxi

BAS :

Maxi 15 min
puis Mini

*inversez la cocotte en cours de cuisson : voir p.6

Conseils / Notes :

- Attention ! Si vous réalisez plusieurs fournées les unes après les autres, il faut réduire le temps de cuisson de 10 min car la cocotte de l'Omnicuiseur est chaude.

Riz au lait à la vanille

Les plus

Inratable et aucune intervention en cours de cuisson !



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingrédients :

Riz rond
Lait entier (vache ou végétal)
Sucre en poudre
Sachets de sucre vanillé
Gousse de vanille

1 à 2 pers.

80 g
50 cl
15 g
1
1

2 à 4 pers.

160 g
1 L
25 g
2
1

Préparation :

- Mettez le lait (température ambiante) dans la cocotte de l'Omnicuiseur.
- Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé et mélangez.
- Fendez la gousse de vanille et en extraire les graines, ajoutez-les au lait ainsi que la gousse de vanille afin qu'elle libère tout son arôme pendant la cuisson, mélangez.
- Répartir le riz en le saupoudrant uniformément au fond de la cocotte.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.
- Après les 15 minutes d'attente, ouvrez la cocotte, mélangez bien l'ensemble et laissez refroidir un peu avant de déguster.

Temps de cuisson :

1h15 min

HAUT :

Mini

BAS :

Mini

1h15 min

Mini

Mini

En fin de cuisson, laissez la cocotte
dans l'appareil sans l'ouvrir :

15 min

15 min

Tarte aux pommes

Les plus

Le goût naturel du fruit est préservé



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Moule à tarte en porcelaine

Ingrédients :

Pâte feuilletée
Pomme
Sucre roux
Eau au fond de la cocotte

1
1 à 2
1 c. à s.
1 c. à s.

Préparation :

- Déposez la pâte dans le moule avec le papier cuisson et coupez l'excédent de pâte et de papier.
- Piquez le fond de tarte avec une fourchette.
- Épluchez la pomme et coupez-la en fines tranches.
- Disposez-les sur la pâte de façon régulière.
- Saupoudrez de sucre roux.
- Versez l'eau au fond de la cocotte.
- Posez le moule au fond de la cocotte.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

	40 min
HAUT :	Maxi
BAS :	Maxi 20 min puis Mini

Yaourts nature

Le plus

Réalisez jusqu'à 10 yaourts en une seule fois !



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingrédients : Thermomètre de cuisine

Pour 10
yaourts

Lait entier pasteurisé
Yaourt(s) nature au lait entier
Lait entier en poudre
Eau au fond de la cocotte

1,2 L
190 g
80 g
50 cl

Préparation :

- Disposez vos pots de yaourts vides dans la cocotte de l'Omnicuisineur Vitalité.
- Mettez le lait dans une casserole et ajoutez le yaourt et le lait en poudre, bien mélanger.
- Faites chauffer jusqu'à atteindre 45°C pas plus tout en continuant à mélanger (aidez-vous d'un thermomètre) cela va très vite.
- Répartissez le mélange dans les pots.
- Faites chauffer le litre d'eau pour le bain marie à 45 °C (idem le lait).
- Versez l'eau autour des pots en verre, fermez la cocotte et mettez en cuisson.

IMPORTANT : Après la cuisson, ne rien toucher (les vibrations risqueraient de perturber la fermentation), ne pas ouvrir la cocotte et installer un ou deux grands torchons autour de l'Omnicuisineur afin qu'il soit bien emballé pour garder la chaleur le plus longtemps possible. Évitez les courants d'air et privilégiez une température ambiante de la pièce à 20 °C. Après les 7 h d'attente (minimum), ouvrez la cocotte, mettez les couvercles sur vos pots de yaourts et mettez-les au réfrigérateur quelques heures avant de déguster.

Temps de cuisson :

HAUT :

20 min

0

BAS :

Mini

Conseils / Notes :

- Réalisez vos yaourts plutôt en soirée afin de ne pas monopoliser votre Omnicuisineur toute la journée.
- Si votre lait est cru, portez-le à ébullition dans une casserole et laissez-le refroidir jusqu'à 45 °C