

GUIDE DE PRISE EN MAIN RAPIDE

+ 19 recettes incontournables

VITALITÉ 6000



OMNI*cuis*eur
Vitalité®

SOMMAIRE

PRISE EN MAIN

- 03 - Caractéristiques techniques
- 04 - Utilisation pratique
- 05 - Option grande cocotte
- 06 - Inversion de la grande cocotte
- 07 - Accessoires sur mesure

RECETTES INCONTOURNABLES

- 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 - Pintades
- 28 - Pain maison
- 30 - Brioche "gourmande"
- 32 - Chouquettes
- 34 - Confiture de figues
- 36 - Entremets au caramel
- 38 - Gaufres "Amandines"
- 40 - Riz au lait à la vanille
- 42 - Tarte aux pommes
- 44 - Yaourts nature

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES



Dimensions :

Hauteur : 28 cm

Largeur : 44,50 cm

Profondeur : 35 cm

Poids : 12 kg

Puissance d'alimentation :

230V-50hz

Consommation d'énergie :

450 à 1850 watts/heure

Equipements :

- 2 interrupteurs lumineux
- 1 minuterie mécanique 60 min
- 8 résistances infrarouges
- 1 ventilateur de refroidissement
- 1 cordon d'alimentation
- 1 cocotte de base 6 personnes avec sa grille et son support

- ① Cocotte de base pour 1 à 6 personnes
- ② Grille
- ③ Support de la cocotte
- ④ Minuterie 60 minutes (flanc latéral gauche)
- ⑤ Interrupteurs des rampes infrarouges du bas et du haut (Maxi **II** - arrêt **0** - Mini **I**)
- ⑥ Ventilateur de refroidissement (face arrière)
- ⑦ Prise d'alimentation (flanc latéral gauche)

UTILISATION PRATIQUE

RÉGLAGE DES INFRAROUGES

PUISSANCE I MINI

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

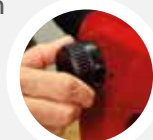
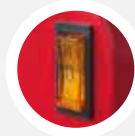
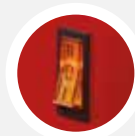
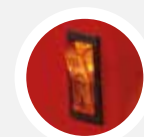
PUISSANCE II MAXI

seuls 2 infrarouges fonctionnent au maximum de leur puissance

ARRÊT 0

RÉGLAGE DE LA MINUTERIE

Minuterie manuelle de 0 à 60 min



Précautions d'emploi



Avant cuisson, assurez un bon centrage du couvercle de la cocotte de base.



Après cuisson soulevez le couvercle 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).



Option grande cocotte
pour 1 à 10 personnes

Installation de la cocotte sur son support et positionnement de l'anneau inox entre les deux plats identiques qui forment la cocotte 10 personnes.

Positionnez l'oreille d'un des 2 plats sous les 2 crochets stabilisateurs du support (photos 1 et 2)



Installez l'anneau inox entre les deux plats qui forment la cocotte 10 pers en tenant compte du sens de l'anneau (photos 3 à 6)



INVERSION DE LA GRANDE COCOTTE

Pour certaines recettes, il est conseillé d'inverser la grande cocotte en cours d'utilisation, afin d'obtenir une cuisson et un dorage homogènes.

À l'aide des poignées du support, tirez vers vous la cocotte (photos 1 et 2) et faites pivoter l'ensemble, afin que la face avant de la cocotte devienne la face arrière (photos 3 à 6).



1



2



3



4



Découvrez en vidéo comment inverser la cocotte de l'Omnicuiseur Vitalité en cours de cuisson 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 pour cocotte 10 pers.

1 plat à cake (31 cm) - 1 plat à tarte
2 plats intermédiaires - 4 ramequins



kit porcelaine sur mesure pour cocotte 6 pers.

1 plat à cake (27 cm) - 1 plat à tarte
1 plat intermédiaire - 3 ramequins



Panier vapeur sur mesure
cocotte 6 pers.



Panier vapeur sur mesure
cocotte 10 pers.



Découvrez toutes les fonctionnalités
de l'Omniciseur Vitalité en vidéo en
scannant le QRcode

Moule à cake porcelaine

Ingrédients :

Farine
Oeufs
Sachet de levure
Huile d'olive
Lait (vache ou végétal)
Féta
Parmesan
Olives vertes dénoyautées
Ciboulette et estragon
Poivre
Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base 8/10 pers.

100 g
3
1
2 c. à s.
10 c. à s. ou 10 cl
70 g
70 g
80 g
1 bouquet
facultatif
10 cl ou 100 g

Grande cocotte 10/12 pers.

150 g
4
1
3 c. à s.
15 c. à s. ou 15 cl
100 g
100 g
100 g
1 bouquet
facultatif
15 cl ou 150 g

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 :

Inversion*

HAUT :

BAS :

50 min

20 min

Mini

Maxi 20 min
puis Mini

60 min

40 min

Mini 40 min
puis Maxi

Maxi 20 min
puis Mini

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

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...

Cake aux olives

Les plus

Un cake doré et très moelleux !



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

Cocotte de base 4 pers.

1,3 kg
-
-
15 cl

Grande cocotte 8 pers.

2 kg
-
-
25 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 :

HAUT :

35 min

Mini

BAS :

Maxi

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

15 min

40 min

Mini

Maxi

15 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.

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

La grille

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

Pour la compote :

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

Cocotte de base 10 pers.

280 g
180 g
1
1
30 g
3 g
40

Grande cocotte 12 à 15 pers.

420 g
270 g
1,5
1,5
45 g
4 g
60

400 g
1
200 g
1/2
-

600 g
2
300 g
1
-

Préparation :

Pour 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.

Pour 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 :

Inversion :

25 min

15 min

HAUT :

Maxi

BAS :

Maxi

45 min

15 min

Maxi

Maxi

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

5 min

5 min

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

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

Ingrédients :

Endives
Tranches de jambon
Gruyère râpé
Béchamel

Cocotte de base 6 pers.

5
10
100 g
50 cl

Grande cocotte 8 pers.

7
14
150 g
60 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 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 :

Inversion*

55 min

25 min

HAUT :

Maxi jusqu'à
dorage puis mini

BAS :

Mini

1h15 min

35 min

Maxi jusqu'à
dorage puis mini

Mini

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

15 min

15 min

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

Endives au jambon

Les plus

Gain de temps ! Plus besoin de précuire les endives



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingrédients :

Mini farfalles	250 g
Champignons de Paris frais	250 g
Courgette(s)	1
Oignon(s) rose(s)	1
Tomates grappes	4
Blancs de poulet	2
Boursin ail & fines herbes	1
Cube(s) de bouillon de volaille	1
Herbes de Provence	-
Eau	60 cl

Cocotte de base 4 pers.

250 g
250 g
1
1
4
2
1
1
-
60 cl

Grande cocotte 8 pers.

400 g
400 g
2
2
6
3
1,5
2
-
1 L

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 cube de volaille.
- Fermez la cocotte et mettez en cuisson.
- Après cuisson, ouvrez la cocotte, retirez les tomates grappes et remuez bien l'ensemble.
- Remettez les tomates, refermez la cocotte et attendez 15 mn avant de déguster !

Temps de cuisson

:

Inversion*

HAUT :

BAS :

25 min

15 min

Maxi

Maxi

35 min

15 min

Maxi

Maxi

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

15 min

15 min

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

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 :

Cocotte de base 4/5 pers.

Riz à risotto (ex : Arborio)	250 g
Petits pois frais écosés	150 g
Vin blanc	10 cl
Volume de riz en eau	2
Cube de bouillon de poule ou de légumes	1
Citron jaune non traité (zeste + jus)	1/2
Oignon(s) moyen(s)	1
Bouquet garni (thym, laurier, aneth)	1
Tranches de saumon fumé	2
Saumon cru	200 g
Beurre	30 g (facultatif)
Parmesan fraîchement râpé	100 g
Poivre du moulin	-

Grande cocotte 6/8 pers.

375 g
230 g
15 cl
2
1,5
1
2
1
3
300 g
45 g (facultatif)
150 g
-

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

:

Inversion*

HAUT :

BAS :

25 à 30 min

Maxi 20 min
puis Mini

Maxi 20 min
puis Mini

35 à 40 min

20 min

Maxi 20 min
puis Mini

Maxi 20 min
puis Mini

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

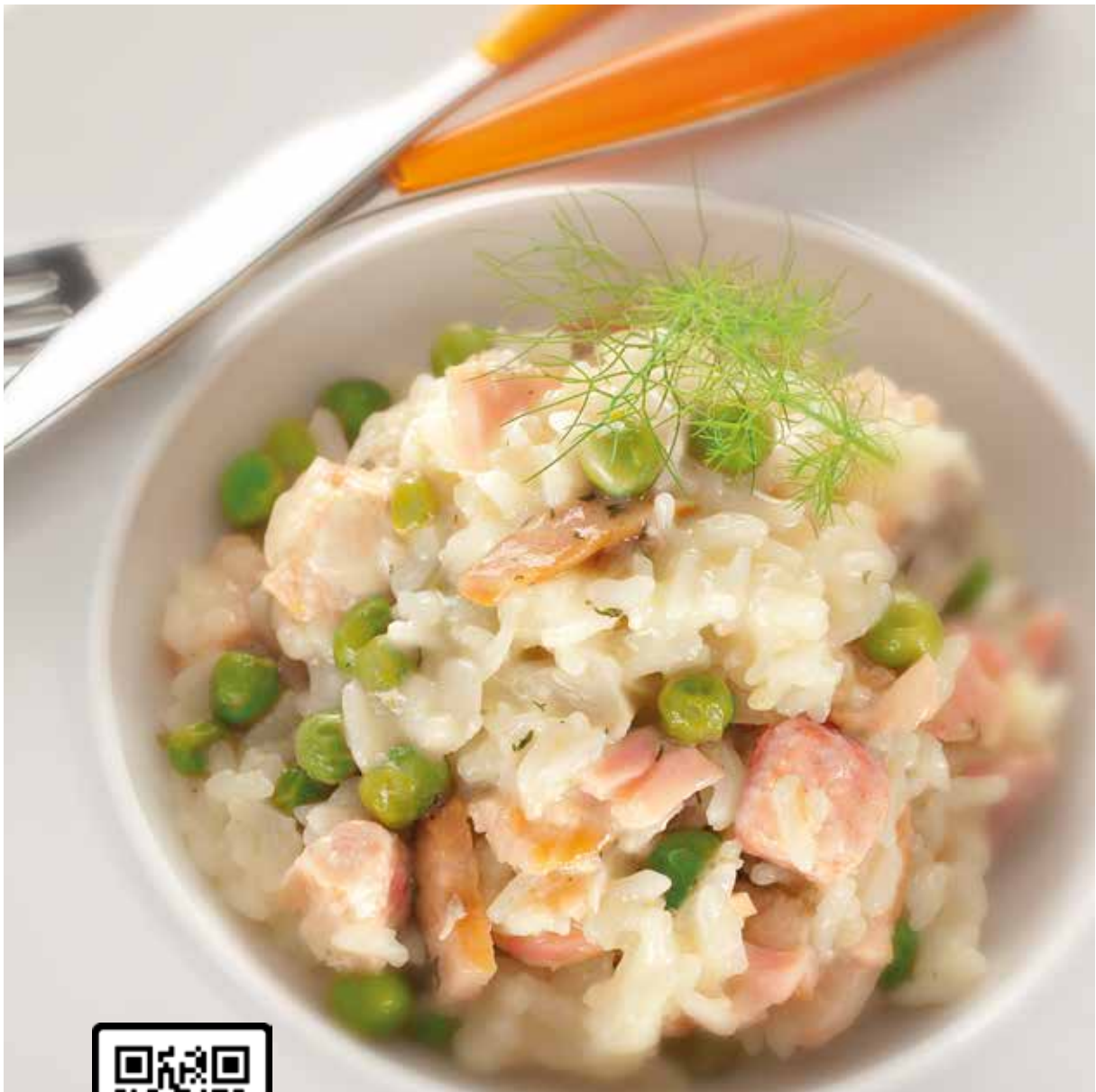
Conseils :

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 !

Risotto aux 2 saumons

Les plus

Facile, rapide, aucune intervention en cours de cuisson



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Grille + plat à tarte en porcelaine

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Cabillaud	600 g	900 g
Cuillère à café rase de sel fin	1	1,5
Pommes de terre à chair tendre	600 g	900 g
Lait (vache ou végétal)	15 cl	25 cl
Cube de bouillon de poisson	1/2	1
Cuillère à café de muscade	1/4	1
Gousses d'ail	3	4
Feuilles de laurier	2	2
Huile d'olive	70 g	100 g
Chapelure dorée	20 g	30 g
Ciboulette	40 g	60 g

Préparation :

- Émincez les pommes de terre en fines tranches (idéalement à la mandoline) puis déposez-les dans la cocotte. Ajoutez l'ail haché, les feuilles de 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 les feuilles de 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	50 min
Inversion*	20 min	20 min
HAUT :	Maxi 20 min puis «0»	Maxi 20 min puis «0»
BAS :	Maxi 20 min puis Mini	Maxi 20 min puis Mini
En fin de cuisson, laissez la cocotte dans l'appareil sans l'ouvrir :	15 min	15 min

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

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

Ingrédients :

	Cocotte de base 4 pers.	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Lentilles vertes du Puy	300 g	400 g	500 g
Oignon(s)	1	2	2
Carotte(s)	1	3	3
Tomate(s) (fraîche ou en boîte)	1	3	3
Saucisses fumées	6	8	12
Thym, laurier	-	-	-
Cube de bouillon de légumes	1/2 (facultatif)	1 (facultatif)	1,5 (facultatif)
Eau (volume de lentille en eau)	2,5 volumes	2,5 volumes	2,5 volumes
Sel, poivre	facultatif	facultatif	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 :

	45 min	55 min	1h10 min
Inversion*			35 min
HAUT :	Maxi 15 min puis Mini	Maxi 25 min puis Mini	Maxi 25 min puis Mini
BAS :	Maxi	Maxi	Maxi 50 min puis Mini
En fin de cuisson, laissez la cocotte dans l'appareil sans l'ouvrir :	10/15 min	10/15 min	10/15 min

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

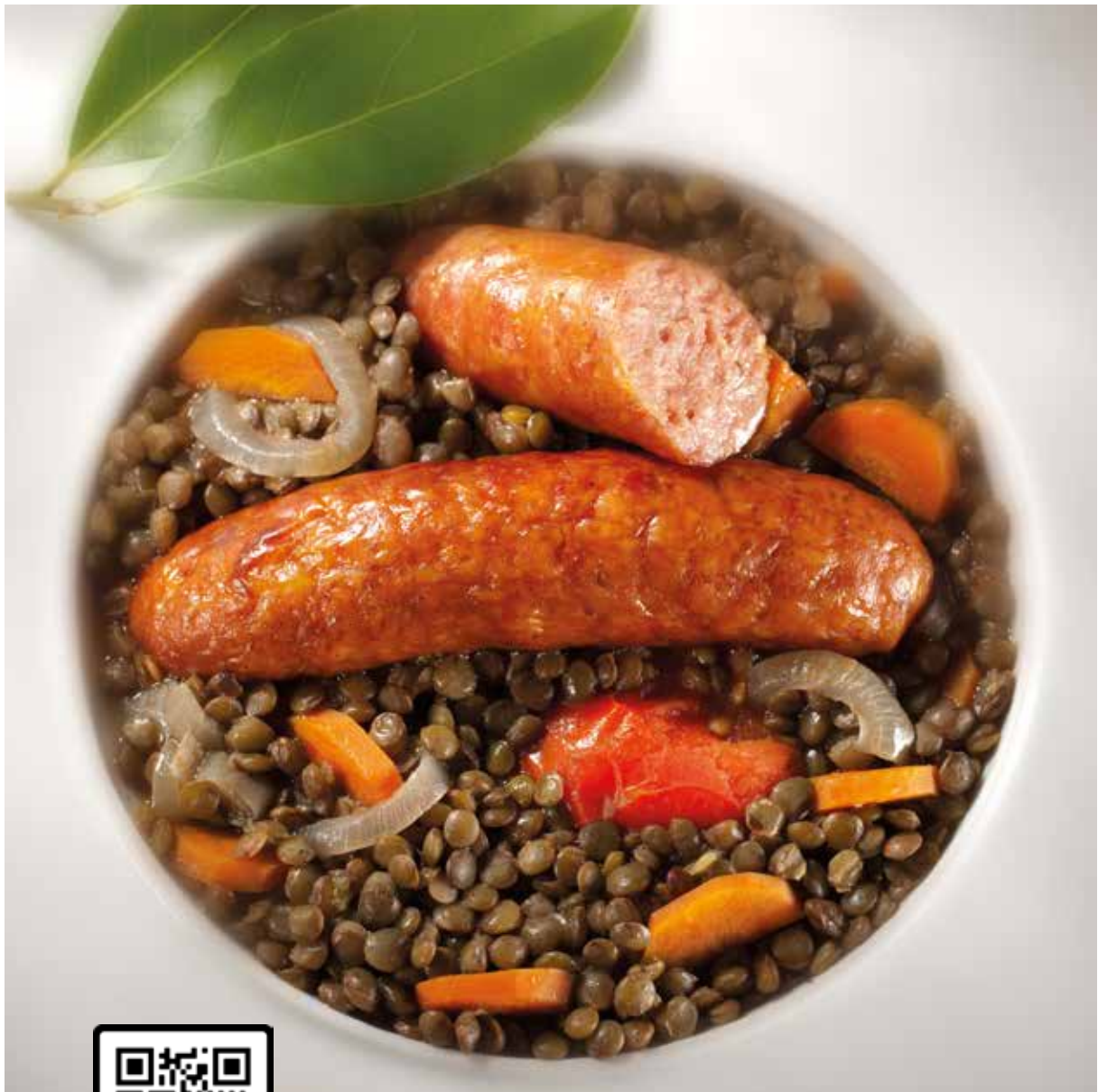
Conseils / Notes :

- 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.

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 :

	Cocotte de base 4 à 6 pers.	Grande cocotte 8 à 10 pers.
Riz incollable (voir conseils**)	250 g	350 g
Cuisses de poulet	5	8
Chorizo doux ou fort (au choix)	150 g	200 g
Tomates	3	4
Gousses d'ail	2	3
Poivron rouge	1/2	1
Poivron jaune	1/2	1
Petits pois (congelés ou frais)	100 g	200 g
Gambas crues (congelées ou fraîches)	6	12
Dose(s) de safran	1	2
Cube(s) de bouillon de volaille	1 (facultatif)	2 (facultatif)
Eau (volume de riz en eau)	1,5	1,5
Citrons	2	4
Fruits de mer (calmars, moules, etc...)	facultatif	facultatif
Persil haché	1 bouquet	1 bouquet

Préparation :

- Épépinez les tomates, coupez-les en morceaux et mettez-les directement dans la cocotte avec l'ail et 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 verre 1/2 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	60 min
Inversion*	25 min	45 min
HAUT :	Maxi	Maxi
BAS :	Maxi 25 min puis Mini	Maxi 45 min puis "0"
En fin de cuisson, laissez la cocotte dans l'appareil sans l'ouvrir :	15 min	15 min

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

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

Paëlla

Les plus

Très facile, 1 heure top chrono ! En une seule cuisson, réalisez une paëlla jusqu'à 10 personnes



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingrédients :

Pintade(s) 1,6 à 2 kg
ou Chapon
Bocal de marrons au naturel
Cuillères à soupe d'eau au fond de la cocotte

Pour enduire la ou les volaille(s) :

Cuillères à soupe d'huile d'olive
Cuillère(s) à café de coriandre en poudre
Cuillère(s) à café de paprika en poudre
Cuillère(s) à café de cardamome en poudre

Pour la farce :

Farce (mélange veau et porc)
Mélange de «champignons cuisinés» (Picard)
Œuf
Échalote
Oignon(s) rose(s)
Gousse(s) d'ail
Bouquet de persil
Bouquet d'estragon
Quelques branches de thym
Branche de romarin
Poivre du moulin
Cuillère(s) à soupe de cognac
Abricots secs
Cuillère à soupe bombée de raisins secs

Cocotte de base 4 à 6 pers.

1
2 kg
1
3

2 C. à S.
1 C. à C.
1 C. à C.
1 C. à C.

170 g
200 g
1
1
1
1
1/2
1/2
-
1
-
1
3
1/2

Grande cocotte 10 pers.

2
4 kg
2
4

3 C. à S.
2 C. à C.
2 C. à C.
2 C. à C.

250 g
300 g
1
1
2
2
1
1
-
1
-
2
5
1

Préparation de la farce

- Dans un bol faites tremper les raisins secs et les abricots coupés en petits morceaux avec le cognac.
- Ciselez finement les herbes fraîches, l'oignon, l'échalote, l'ail ainsi que les feuilles de romarin et effeuillez le thym. Mélangez tous les ingrédients de la farce dans un récipient, ajoutez pour finir le cognac avec les fruits secs et assaisonnez avec du poivre du moulin.

Préparation de la ou des volaille(s)

- Avant de farcir, éliminez le surplus de gras à l'intérieur. Si vous avez le foie n'hésitez pas à le rajouter à votre farce. Farcir la ou les volaille(s).
- Appuyez fortement sur le dessus de la volaille (l'écraser avec les deux paumes des mains) afin de pouvoir fermer la cocotte.
- Dans un bol mélangez les épices et l'huile d'olive et badigeonnez sur toutes les faces.
- Installez la ou les volaille(s) dans la cocotte et ajoutez autour les marrons et les cuillères à soupe d'eau.
- Fermez et mettez en cuisson.

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

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

1h30 min

25 min

Maxi 25 min puis Mini

Maxi 25 min puis Mini

20 min

3h00

Toutes les heures

Mini 2h30 puis Maxi

Maxi 30 min puis Mini

30 min

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

Pintades farcies ou chapon farci de Noël

Les plus

- Possibilité de cuire 2 pintades ou un chapon de 4 kg !
- Sans intervention en cours de cuisson
- La viande est moelleuse et dorée à souhait !



Retrouvez la recette du chapon de Noël en vidéo
en scannant le QRcode



Retrouvez la recette des pintades de Noël en vidéo
en scannant le QRcode

Panier vapeur

Ingrédients :

Farine blanche à pain
Sachet de levure boulangère
Eau tiède
Sel
Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base

350 g

1

-

1 c. à c. (5 g)

6 c. à s.

Grande cocotte

500 g

2

-

1 c. à c. bombée (6 à 7 g)

7 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 tiède, 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 :

Inversion*

35/40 min

20 min

HAUT :

Maxi

BAS :

Maxi 20 min
puis Mini

40/45 min

25 min

Maxi

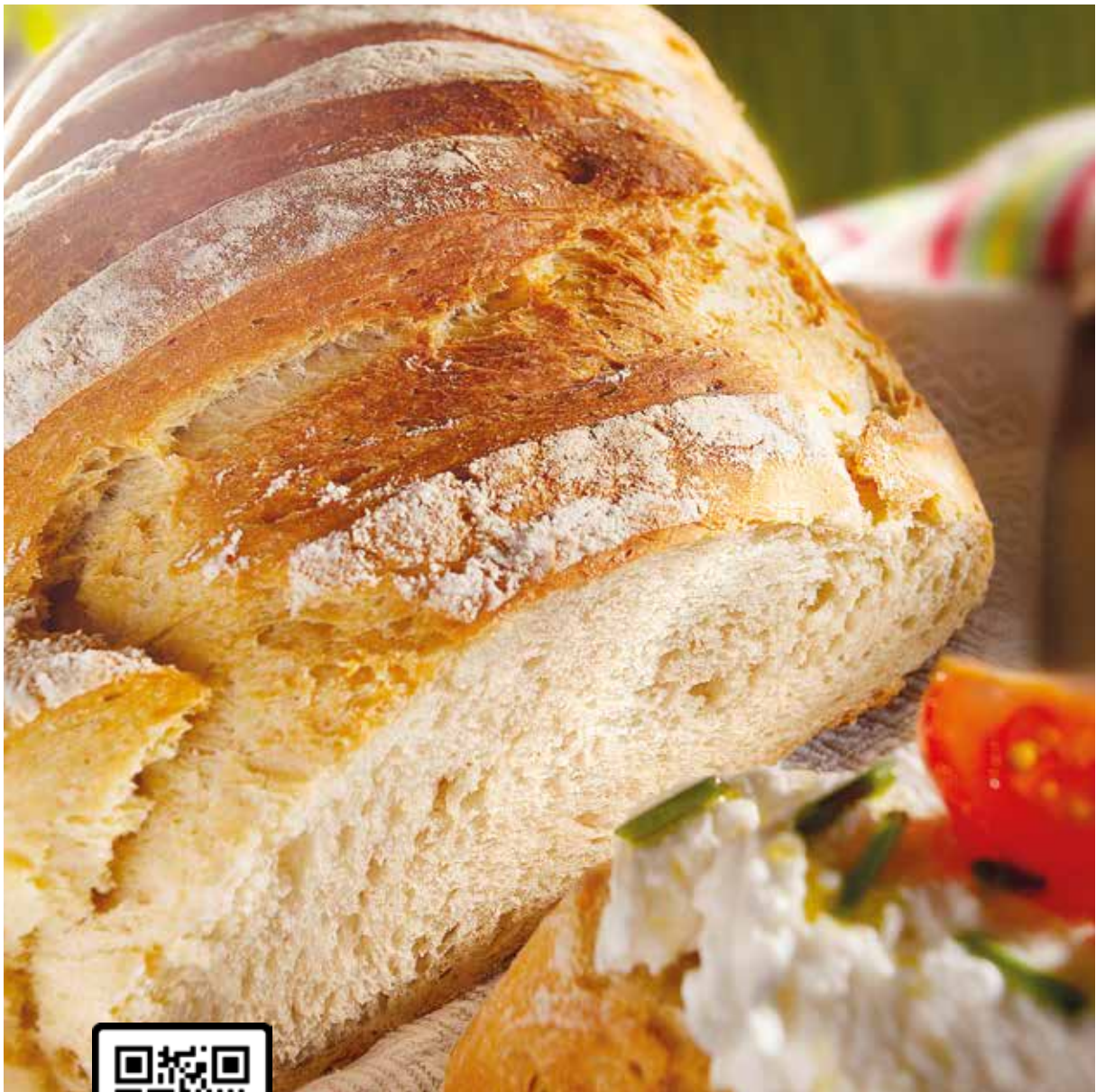
Maxi 20 min
puis Mini

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

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

Moule à cake porcelaine

Ingrédients :

	Cocotte de base 6 pers.	Grande cocotte 8 pers.
Farine	195 g	300 g
Beurre	65 g	100 g
Sucre	30 g	50 g
Oeuf(s)	1	2
Levure sèche de boulanger	1	1,5
Lait	6 cl	10 cl
Perles de sucre	Facultatif	Facultatif
Sel	3,5 g	5 g
Eau au fond de la cocotte	6 c. à s.	6 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 4 ou 5 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	40 min
Inversion*	10 min	20 min
HAUT :	Maxi 10 min puis Mini	Maxi 10 min puis Mini
BAS :	Maxi 10 min puis Mini	Maxi 10 min puis Mini

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

Brioche "gourmande"

Les plus

Pour le plaisir des petits et des plus grands !



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Grille position basse Ingrédients :

Cocotte de base
Pour 12 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.

Chouquettes

Les plus

Simplissime et délicieux !



Ingrédients :

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

Cocotte de base 4 à 6 pots stérilisés

1 kg
50 g
1
facultatif 1 g

Grande cocotte 6 à 8 pots stérilisé

1,5 kg
75 g
1 à 2
facultatif 2 g

Préparation :

- Lavez les figes, coupez les queues et coupez les figes en morceaux (selon vos goûts).
- Mettez les figes 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.

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

Temps de cuisson :

Inversion*

HAUT :

BAS :

50 min

Maxi 15 min
puis Mini

Maxi 15 min
puis Mini

60 min

30 mn

Maxi 15 min
puis Mini

Maxi 15 min
puis Mini

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

Conseils / Notes :

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

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

Moule à cake porcelaine

Ingrédients :

Lait entier
Oeufs
Sucre en poudre
Gousse de vanille
Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base 6/8 pers.

70 cl
6
80 g
1
10 cl ou 100 g

Grande cocotte 8/10 pers.

90 cl
7
100 g
1
15 cl ou 150 g

Caramel :

Morceaux de sucre
Eau pour le caramel

6
2 c. à c.

8
3 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 :

Inversion*

20 min

30 min

HAUT :

Maxi

Maxi 20 min
puis Mini

BAS :

Maxi

Maxi 20 min
puis Mini

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

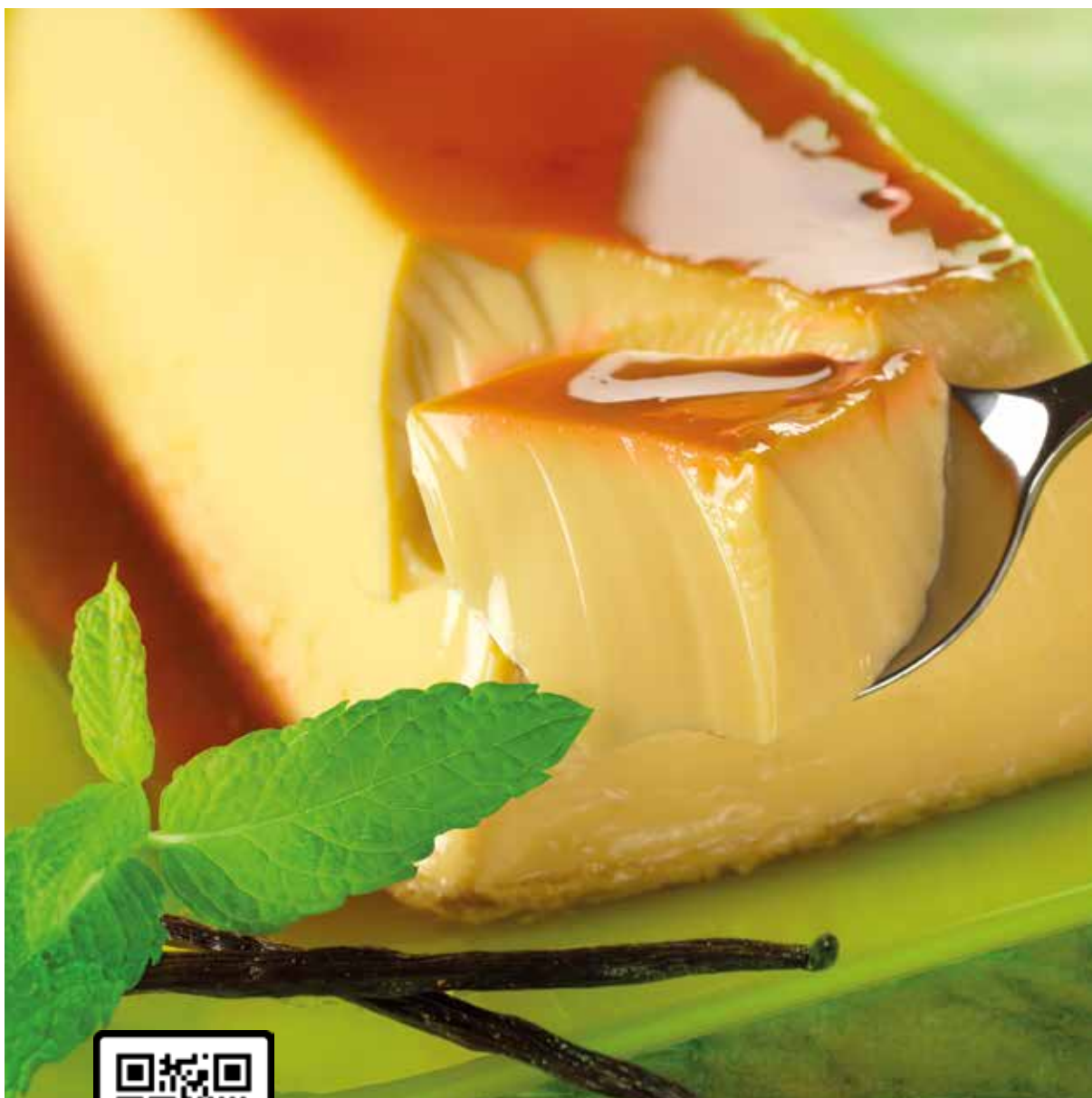
Conseils / Notes :

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

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 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

Cocotte de base 2 gaufres

50 g
30 g
60 g
40 g
2
2 c. à s.

Grande cocotte 4 gaufres

80 g
40 g
90 g
60 g
3
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 :

Inversion*

20 à 25 min

15 min

HAUT :

Maxi

BAS :

Maxi 15 min
puis Mini

25 à 30 min

15 min

Maxi

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 déjà chaude.

Gaufres "Amandines"

Sans gluten et sans lactose

Les plus

Le mariage du croustillant et du fondant !



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingrédients :

	Cocotte de base 4 pers.	Cocotte de base 6 pers.	Cocotte de base 8 pers.
Riz rond	150 g	180 g	240 g
Lait entier (vache ou végétal)	1 L	1,5 L	2 L
Sucre en poudre	25 g	35 g	50 g
Sachet de sucre vanillé	1	2	2
Gousse(s) de vanille	1	1	1,5 à 2

Préparation :

- Mettez le lait dans la cocotte de l'Omnicuiseur.
- Ajoutez le sucre en poudre et le sucre vanillé et mélangez.
- Fendez la(es) gousse(s) de vanille et en extraire les graines, ajoutez-la(es) au lait ainsi que la(es) gousse(s) de vanille afin qu'elle(s) 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	1h45 min	2h
HAUT :	Mini	Mini	Mini
BAS :	Mini	Mini	Mini
En fin de cuisson, laissez la cocotte dans l'appareil sans l'ouvrir :	15 min	15 min	15 min

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

Moule à tarte en porcelaine

Ingrédients :

Pâte feuilletée
Pommes
Sucre roux
Eau au fond de la cocotte

Cocotte de base 4/6 pers.

1
4
2 c. à s.
2 c. à s.

Grande cocotte 6/8 pers.

1
6
3 c. à s.
3 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 les pommes et coupez-les 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 :

Inversion*

45 min

25 min

HAUT :

Maxi jusqu'à
dorage puis Mini

BAS :

Maxi 15 min
puis Mini

55 min

30 min

Maxi

Maxi 15 min
puis Mini

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

Tarte aux pommes

Les plus

Le goût naturel du fruit est préservé



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

Ingrédients : Thermomètre de cuisine

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

Cocotte de base 7 à 10 yaourts

1
1
70 g
1 L

Grande cocotte 14 à 17 yaourts

2
2
140 g
1 L

Préparation :

- Disposez vos pots de yaourts vides dans la cocotte de l'Omnicuiseur Vitalité.
- Mettez le lait dans une casserole et ajoutez le(s) yaourt(s) 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'Omnicuiseur 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 :

BAS :

20 min

0

Mini

20 min

0

Mini

Conseils / Notes :

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

Yaourts nature

Les plus

Possibilité de réaliser jusqu'à 17 yaourts en une seule fois !



Retrouvez la recette en vidéo en scannant le QRcode

**Réalisez jusqu'à 21 yaourts en une seule fois
avec des ferments. La recette en vidéo**

en scannant le QRcode



OMNI*cuis*eur Vitalité®



 info@omnicuisineur.com
 02 51 89 18 40
www.omnicuisineur.com
www.magazine-omnicuisineur.fr

