



Poivrons farcis

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

- 1 oignon
- 250g de viande hachée
- 4 poivrons
- 250g de coulis de tomates
- 100g de couscous
- 350ml d'eau
- 1 cuillère à soupe de bouillon
- Paprika
- Sel et poivre

Ustensiles : poêle, four Omnia, moule en silicone Omnia (facultatif)

Préparation

1. Coupez l'oignon en petits dés, graissez la poêle et chauffez une minute à feu vif. Faites revenir l'oignon deux minutes dans la poêle et ajoutez la viande hachée. Faites cuire le tout.
2. Incorporez les tomates à la viande hachée et portez à ébullition. Assaisonnez avec le sel, le poivre et le paprika.
3. Équeutez et épépinez les poivrons et remplissez les poivrons avec le mélange tomates et viande hachée à l'aide d'une cuillère.
4. Placez les poivrons farcis dans le moule du four Omnia, ajoutez autour des poivrons le couscous avec l'eau et le bouillon.
5. Fermez le couvercle du four Omnia et faites cuire 5 minutes à feu vif et terminez la cuisson 25 minutes à feu doux.

Une recette du Touring Club Suisse

[Retrouvez d'autres recettes sur notre blog www.casambu.com](http://www.casambu.com)



Saumon vapeur au pesto

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

- 4 filets de saumon
- 100g de haricots verts
- Environ 10 à 12 asperges
- 10 pommes de terre
- 1 citron
- Sel et poivre
- Huile d'olive ou de colza
- Pesto vert

Ustensiles : casserole, four Omnia, grille de cuisson Omnia

Préparation

1. Placez la grille de cuisson Omnia dans le moule Omnia, remplissez d'eau jusqu'au bord de la grille.
2. Arrosez du jus de citron, salez et poivrez les filets de saumon. Répartissez ensuite le saumon sur la grille Omnia. Fermez le couvercle et faites cuire à la vapeur pendant environ 10 minutes.
3. Épluchez les haricots verts et les asperges et coupez-les en petits morceaux. Placez ensuite les haricots verts et les asperges sur le poisson dans le four nomade. Fermez le couvercle du four Omnia, réduisez la chaleur et faites cuire à la vapeur encore 5 minutes environ. Le saumon est cuit lorsque la chair est rose clair et non transparente.
4. Coupez les pommes de terre dans la longueur et faites-les cuire dans une casserole d'eau légèrement salée pendant environ 10 minutes. Videz l'eau. Badigeonnez les pommes de terre avec un peu d'huile. Faites sauter ou rôtir les pommes de terre jusqu'à ce qu'elles aient pris couleur et soient tendres.
5. Servez les filets de saumon avec les légumes, les pommes de terre sautées et le pesto.

Une recette d'Omnia

[Retrouvez d'autres recettes sur notre blog www.casambu.com](http://www.casambu.com)



Quiche à l'halloumi

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

- Une pâte feuilletée ronde
- 1 paquet de halloumi (ou fromage à griller)
- 1 poivron rouge
- 10 tomates cerises
- 1 poignée d'épinards
- 2 oeufs
- 1 dl de lait
- 1 dl de crème fraîche liquide
- Sel et poivre

Ustensiles : poêle, four Omnia, moule en silicone Omnia (facultatif)

Préparation

1. Répartissez la pâte à quiche dans le moule Omnia, fermez le couvercle du four et faites précuire à feu moyen pendant environ 10 minutes.
2. Coupez l'halloumi et le poivron en dés. Faites revenir le halloumi, le poivron, les épinards et les tomates cerise dans une poêle jusqu'à ce qu'ils prennent de la couleur. Répartissez ensuite la préparation dans le four sur la pâte précuite.
3. Mélangez les œufs, le lait et la crème et versez dans le moule Omnia sur la pâte et la préparation de légumes et de halloumi.
4. Fermez le couvercle du four et faites cuire à feu moyen pendant 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que la surface soit dorée.

Une recette d'Omnia



Lasagnes végétariennes

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients

- 200g de pâtes pour lasagnes
- 1 cuillère à soupe d'huile (olive ou colza)
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail (ou ail en poudre)
- 100g de lentilles sèches
- 2 poivrons
- 400g de tomates concassées
- 200g d'épinards
- 5dl d'eau
- 1 cube de bouillon de légumes
- 300g de mozzarella
- 50g de fromage râpé
- Basilic
- Sel et poivre

Ustensiles : poêle, four Omnia, moule en silicone (facultatif mais conseillé)

Préparation

1. Hachez finement l'oignon et l'ail. Coupez en lanières les poivrons et lavez les épinards.
2. Faites chauffer l'huile dans une poêle et faites-y revenir l'oignon et l'ail quelques minutes avant d'ajouter les poivrons. Faites chauffer une minute environ. Versez ensuite les lentilles sèches et mélangez. Ajoutez les tomates concassées, le cube de bouillon et l'eau. Assaisonnez avec le basilic, sel et poivre. Laissez le tout mijoter à feu doux environ 10 minutes. Ajoutez les épinards à la sauce.
4. Laissez mijoter encore une minute environ. Assaisonnez avec du sel et du poivre. Ajoutez de l'eau si la sauce vous semble trop épaisse.
5. Coupez la mozzarella en fines tranches. Étalez une partie de la sauce tomate au fond du moule Omnia que vous avez beurré, puis posez une couche de feuilles de lasagnes.
6. Ajoutez ensuite tour à tour dans le four Omnia la sauce tomate, la mozzarella et les plaques de lasagnes. Terminez par la sauce tomate. Saupoudrez de fromage râpé.
7. Fermez le couvercle du four Omnia et faites cuire à feu moyen pendant environ 35 à 40 minutes.

Une recette d'Omnia



Gâteau aux pommes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

- 400g de pommes épluchées et coupées en morceaux
- 2 oeufs entiers
- 50g de sucre en poudre
- 20g de beurre fondu
- 100ml de lait demi-écrémé
- 70g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Ustensiles : saladier, four Omnia, moule en silicone Omnia (facultatif mais conseillé)

Préparation

1. Dans un saladier, battez les œufs, ajoutez la farine et la levure et mélangez.
2. Ajoutez le beurre fondu tiède, et le sucre en poudre et mélangez à nouveau.
3. Ensuite, ajoutez le lait, et mélangez à nouveau
4. Préparez les pommes et ajoutez-les à la préparation.
5. Versez la pâte dans le moule en silicone du four Omnia (ou directement dans le moule en aluminum préalablement chemisé), fermez le couvercle du four et laissez le gâteau cuire à feu moyen pendant 30 minutes.

Une recette des Recettes de Mamylic



Cookies

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Ingrédients

- 100g de beurre
- 50g de sucre roux
- 100g de sucre en poudre
- 1 oeuf
- 100g de chocolat noir, si possible en pépites
- 100g de farine
- 1/2 cuillère à café de bicarbonate de soude
- Une pincée de sel

Ustensiles : saladier, four Omnia, grille de cuisson Omnia (facultatif), moule à muffins Omnia

Préparation

1. Faites fondre le beurre dans une casserole. Retirez la casserole du feu et laissez le beurre refroidir.
2. Mélangez le sucre roux, le sucre en poudre et l'œuf avec le beurre.
3. Si vous n'avez pas de pépites, hachez le chocolat en petits morceaux.
4. Dans un saladier, mélangez le chocolat, la farine, le bicarbonate de soude et le sel.
5. Ajoutez-y le mélange de beurre et de sucre, puis mélangez jusqu'à obtenir une pâte.
6. Façonnez la pâte en plusieurs boules d'environ 1 cuillère à soupe de pâte.
7. Placez les boules de pâte dans le four Omnia, fermez son couvercle et faites cuire à température basse pendant environ 10 minutes. Éteignez le four et laissez les cookies continuer à cuire sous le couvercle pendant 3 minutes.

Si vous ne souhaitez pas cuire tous les cookies en même temps, vous pouvez conserver la pâte de cookies jusqu'à 3 jours au réfrigérateur.

Une recette d'Omnia