



Q14

Ecrasé au lard et au raifort



Créé par
Appareil

V-ZUG SA
Combi-Steam MSLQ

Préparation

600 g de pommes de terre, farineuses, de taille moyenne

Laver les pommes de terre, les couper en quatre et les placer dans le bac de cuisson perforé en plastique.

Insérer le bac sur le plat en verre dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Power-Steam 100°C pendant 16 min

3 tranches de lard

1 cs de raifort

1 cs de persil, plat

Sel

Hacher le lard et le faire revenir dans une poêle sans matière grasse. Râper le raifort et hacher finement le persil.

Mettre les pommes de terre cuites à la vapeur dans un saladier. Les écraser au presse-purée et incorporer le reste des ingrédients en mélangeant. Saler.

Accessoires

Plat en verre trempé

Bac de cuisson perforé en plastique 1/3 GN, hauteur 52 mm

