Ecrasé au chou plume, aux oignons de printemps et au raifort

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	16 min
Portions	4
Appareil	Combi-Steam MSLQ

Préparation

450 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 à droite dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

PowerDämpfen 100 °C pendant 11 min

150 g de chou plume

Laver le chou plume, équeuter les feuilles et disposer dans le bac de cuisson perforé en plastique.

Enfourner le bac sur le plat en verre trempé à gauche dans l'espace de cuisson chaud. Cuire à la vapeur.

Introduire l'aliment à cuire

PowerDämpfen 100 °C pendant 5 min

60 g d'oignons de printemps

15 g de raifort

60 g de beurre, fondu

Poivre

Sel

Emincer les oignons de printemps en fines rondelles. Râper le raifort.

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

Accessoires

Plat en verre trempé

Bac de cuisson perforé en plastique ⅓ GN, hauteur 52 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019