Ecrasé au yaourt grec, au babeurre et au persil

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	16 min
Portions	4
Appareil	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.

PowerDämpfen 100 °C pendant 16 min

1 gousse d'ail, pressée

½ oignon

½ bouquet de persil, plat

3 cs de beurre, fondu

150 g de yoghourt, grec

30 ml de babeurre

30 g de mayonnaise

Sel

Eplucher l'ail, puis l'écraser. Peler l'oignon, puis le hacher finement. Effeuiller le persil, puis le hacher finement.

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 ⅓ GN, hauteur 52 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019