



# Ecrasé de patates douces au thym, au sirop d'érable et aux noix de pécan

Recette de V-ZUG SA



|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Préparation      | 30 min           |
| Temps de cuisson | 16 min           |
| Portions         | 4                |
| Appareil         | Combi-Steam MSLQ |

## Préparation

---

600 g de patates douces

Eplucher les patates douces, les couper en rondelles de 2 cm d'épaisseur et les placer dans le bac de cuisson perforé.

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 cs d'huile d'olive

Sortir les patates douces cuites à la vapeur de l'espace de cuisson et les faire dorer à la poêle dans l'huile d'olive.

4 cs de beurre, fondu

1 cc de noix de muscade, râpée

5 branches de thym

2 cs de sirop d'érable

30 g de noix de pécan

Sel

Effeuille le thym, puis le hacher. Faire griller les noix de pécan dans une poêle sans matière grasse, puis les hacher grossièrement.

Mettre les patates douces poêlées 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

