Ecrasé au thym et au beurre noisette

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 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

100 g de beurre

2 branches de thym

150 ml de lait

Sel

Poivre

Couper le beurre en morceaux de même grosseur. Mettre le beurre et le thym dans une poêle et faire fondre à feu moyen sans cesser de remuer. Laisser brunir le beurre, le retirer du feu, enlever le thym, le verser dans une coupelle.

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 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