Ecrasée de pommes de terre

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	17 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 PowerSteam à partir de 2022

au citron vert

Pommes de terre

600 g de pommes de terre à chair farineuse

Dressage

50 g de beurre, en petits morceaux

1 citron vert, un peu de zeste râpé et de jus

un peu de sel

Pommes de terre

Eplucher les pommes de terre, les tailler en gros dés de 3 cm env. et les placer dans un bac de cuisson perforé en plastique. Placer le bac de cuisson en plastique sur un plat en verre trempé dans l'espace de cuisson au niveau moyen. Cuire à la PowerVapeur à 100 °C pendant 17 minutes.

Dressage

Écraser les pommes de terre en purée dans un saladier avec du beurre, assaisonner avec un peu de zeste et de jus de citron vert et saler.

Etapes de cuisson

PowerDämpfen 100 °C pendant 17 min

Conseils

Pour que le beurre prenne un arôme de noisette, le faire légèrement brunir dans une petite poêle à feu moyen.

Accessoires

Plat en verre trempé

Bac de cuisson perforé en plastique

Informations complémentaires

Créée le	05.09.2023