Ecrasé au maïs, à la crème fraîche et au chipotle

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 min
Temps de cuisson	16 min
Portions	4
Appareil	Combi-Steam MSLQ

Préparation

500 g de pommes de terre, farineuses

100 g Maïs, en boîte

Laver les pommes de terre, les couper en quatre et les placer avec le maïs 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

75 g de crème fraîche

½ piment

1 pincée de poivre de Cayenne, moulu

Sel

Hacher finement le piment.

Mettre les pommes de terre et le maïs cuits 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