Ecrasé à la mozzarella, aux haricots verts et aux oignons

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	16 min
Portions	4
Appareil	Combi-Steam MSLQ

Préparation

450 g de pommes de terre, farineuses, de taille moyenne

150 g de haricots, verts, surgelés

Laver les pommes de terre, les couper en quatre et les placer avec les haricots verts 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

120 g de mozzarella, râpé

75 ml de lait

3 cs de parmesan, râpé

25 g d'oignons frits

Poivre

Sel

Couper les haricots verts cuits à la vapeur en petits morceaux.

Mettre les pommes de terre cuites à la vapeur dans un saladier. Les écraser au presse-purée et incorporer les haricots verts et 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