Ecrasé aux poivrons, à l'oignon de printemps et au gruyère

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 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 14 min

½ poivron, rouge

½ poivron, vert

½ oignons

Emincer finement les poivrons et les oignons. Cuire à la vapeur.

Ajouter les ingrédients

PowerDämpfen 100 °C pendant 2 min

½ piment, haché

60 g de beurre, fondu

120 ml de lait

120 g de gruyère, râpé

Sel

Hacher finement le piment.

Mettre les pommes de terre et les légumes cuits à la vapeur dans un saladier. Les écraser au presse-purée et incorporer le reste des ingrédients en mélangeant. Saler.

1 oignon de printemps, émincé en rondelles

Emincer l'oignon de printemps en fines rondelles.

Garnir l'écrasé de pommes de terre avec les oignons de printemps.

Accessoires

Plat en verre trempé

Bac de cuisson perforé en plastique ⅓ GN, hauteur 52 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019