Ecrasé de pommes de terre rouges au chou et à la crème fraîche

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, rouges, farineuses, de taille moyenne

150 g de chou, rouge

Laver les pommes de terre, les couper en quatre et les placer dans le bac de cuisson perforé en plastique. Laver le chou, le couper en rondelles de 5 mm et l'ajouter aux pommes de terre dans le bac de cuisson.

Insérer le bac sur le plat en verre dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

PowerDämpfen 100 °C pendant 16 min

50 g de beurre, fondu

75 g de crème fraîche

Brin de persil, plat

1 cc de paprika, moulu

Sel

Effeuiller le persil, puis le hacher.

Tailler en très petits dés le chou cuit à la vapeur. Mettre les pommes de terre cuites à la vapeur dans un saladier. Les écraser au presse-purée et incorporer le chou et 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