Ecrasé au basilic, au parmesan et à l'ail

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 16 min

1 tige de basilic, haché

1 gousse d'ail

100 g de parmesan, râpé

Sel

Effeuiller le basilic, puis le hacher. Eplucher l'ail, puis l'écraser.

Mettre les pommes de terre cuites 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