Ecrasé au chou-fleur, au babeurre et au fromage

Recette de V-ZUG SA

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

Préparation

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

300 g de chou-fleur

Laver les pommes de terre, les couper en quatre et les placer dans le bac de cuisson perforé en plastique. Laver le chou-fleur, le diviser en bouquets 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

2 tranches de lard

1 gousse d'ail

50 ml de babeurre

1 cc de beurre

1 cs de ciboulette

25 g de fromage, râpé

Sel

Poivre

Couper le lard en fines lamelles et le faire revenir dans une poêle sans matière grasse. Eplucher l'ail, puis l'écraser. Hacher finement la ciboulette.

Mettre les pommes de terre et le chou-fleur cuits à la vapeur dans un saladier. Les écraser au presse-purée et incorporer 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