Ecrasé au babeurre, au lard et au fromage à pâte persillée

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

100 ml de babeurre

1 cs de beurre

4 tranches de lard

60 g de gorgonzola

1 oignon de printemps

Sel

Couper le lard en fines lamelles et le faire revenir dans une poêle sans matière grasse. Tailler le gorgonzola en dés. Emincer l'oignon de printemps en fines rondelles.

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