# Ecrasé à la sauge et au beurre noisette

Recette de V-ZUG SA



| | |
|---|---|
| Préparation | 30 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**

5 cs de beurre

5 feuilles de sauge

1 gousse d'ail

150 g de crème double

Sel

Couper le beurre en morceaux de même grosseur. Mettre le beurre et la sauge dans la poêle et faire fondre à feu moyen sans cesser de mélanger. Laisser brunir le beurre, le retirer du feu, le verser dans une coupelle, enlever la sauge.

Peler la gousse d'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 |