Strudel aux légumes à la sauce au cresson

Recette de V-ZUG SA



Préparation	40 min
Temps de cuisson	30 min
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

Strudel aux légumes

250 g de brocoli

2 épis de maïs

2 poivrons, rouges

2 oignons

Préparer les légumes: couper le brocoli en petits bouquets, enlever les grains de maïs de l'épi, peler les poivrons et les couper en lanières, éplucher les oignons et les couper en petits dés. Déposer les légumes dans le bac de cuisson perforé et enfourner dans l'espace de cuisson froid. Cuire.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 15 min

Préparer

1 jaune d'œuf

100 g de ricotta

3 cc de graines de sésame, noir

100 g de Sbrinz, râpé

Sel

Poivre

Mélanger le jaune d'œuf, la ricotta, le sbrinz et les graines de sésame, bien saler et poivrer et ajouter les légumes refroidis.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 220 °C avec Air chaud + vapeur

60 g de beurre

4 feuilles de pâte à strudel

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 220 °C pendant 15 min

Sauce au cresson

200 g de crème fraîche

30 g de cresson

1 cs de jus de citron

Sel

Poivre

Pour la sauce, mélanger tous les ingrédients et les mixer. Servir avec le strudel.

Accessoires

Plaque en acier inox perforée

Plaque à gâteaux

Informations complémentaires

Créée le	27.07.2020