Ecrasé au potimarron, au babeurre et au romarin

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 potimarron

Laver les pommes de terre, les couper en quatre et les placer dans le bac de cuisson perforé en plastique. Eplucher le potimarron, le couper grossièrement et l'ajouter aux pommes de terre.

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 cs d'huile d'olive

75 ml de babeurre

1 branche de romarin

1 cs de beurre

Poivre

Sel

Effeuiller le romarin, puis le hacher finement.

Mettre les pommes de terre et le potimarron 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