Ecrasé au panais, au citron et au thym

Recette de V-ZUG SA



Préparation	15 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 panais

Laver les pommes de terre, les couper en quatre et les placer dans le bac de cuisson perforé en plastique. Eplucher le panais, le couper en rondelles de 5 mm d'épaisseur 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

½ jus de, citron

200 ml de lait

5 branches de thym

1 gousse d'ail

1 cs de beurre, fondu

Sel

Poivre

Effeuiller le thym. Peler la gousse d'ail, puis l'écraser.

Mettre les pommes de terre et le panais 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