Ecrasé de patates douces au bourbon et au lard

Recette de V-ZUG SA



Préparation	25 min
Temps de cuisson	16 min
Portions	4
Appareil	Combi-Steam MSLQ

Préparation

600 g de patates douces

Eplucher les patates douces, les couper en rondelles de 2 cm d'épaisseur 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

3 tranches de lard

½ cc de beurre

9 feuilles de sauge

75 ml de lait

2 cs de beurre, bruni

1 cs de bourbon

Poivre

Sel

Couper le lard en fines lamelles et le faire griller dans une poêle sans matière grasse.

Hacher la sauge. Faire fondre le beurre bruni et y faire rissoler la sauge.

Mettre les patates douces cuites à la vapeur dans un saladier. Les écraser au presse-purée et incorporer le reste des ingrédients en mélangeant. Saler et poivrer.

Conseils

Le bourbon peut être remplacé par un autre type de whisky.

Pour le beurre bruni, couper le beurre en morceaux de même grosseur. Mettre dans une poêle et faire fondre à feu moyen sans cesser de remuer. Laisser brunir le beurre, le retirer du feu, le verser dans une coupelle.

Accessoires

Plat en verre trempé

Bac de cuisson perforé en plastique ⅓ GN, hauteur 52 mm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019