Papillote de patate douce à la crème acidulée au jambon

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	1 h
Portions	4
Appareil	Combair-Steam SE à partir de 2015

patates douces

4 patates douces, env. 250 g chacune

4 feuilles de laurier

Laver les patates douces et les placer dans le bac de cuisson perforé. Enfourner la plaque dans l'espace de cuisson froid. Cuire à la vapeur.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 20 min

Préparer

Retirer les patates douces et les envelopper dans une feuille d'aluminium, garnies chacune d'une feuille de laurier. Placer de nouveau les patates douces dans le bac de cuisson perforé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 200 °C pendant 40 min

Sortir les patates douces de leur papillote.

Crème acidulée au jambon

1 cs d'huile d'olive

150 g de dés de jambon

1 oignon de printemps

200 g de demi-crème acidulée

1 bouquet de persil, plat

2 cs jus de citron

Sel

Poivre

Pour la sauce, faire chauffer l'huile d'olive, ajouter les dés de jambon et faire revenir. Emincer l'oignon de printemps en rondelles, l'ajouter et faire revenir brièvement, puis retirer du feu.

Hacher le persil, l'ajouter avec la demi-crème et le jus de citron aux dés de jambon, mélanger. Saler et poivrer, servir la sauce avec les patates douces.

Accessoires

Bac de cuisson perforé

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019