Pommes de terre en robe des champs

Recette de V-ZUG SA



Préparation	5 min
Temps de cuisson	40 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V4000 45 à partir de 2021

Les pommes de terre cuites à la vapeur dans leur peau sont l'accompagnement classique de la raclette, la base d'un rösti croustillant ou, accompagnées d'un dip au fromage blanc et d'une salade fraîche, un plat principal léger. Un classique de la cuisine suisse qui se déguste de multiples façons.

Pommes de terre

1 kg de pommes de terre

Pommes de terre

Répartir les pommes de terre sur une plaque en acier inox perforée, les insérer dans l'espace de cuisson froid, cuire à la vapeur à 100 °C pendant env. 40 minutes.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 40 min

Conseils

Selon l'utilisation prévue, utiliser des pommes de terre à chair ferme ou farineuse.

Accessoires

Bac de cuisson perforé

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025