Vermicelles

Recette de V-ZUG SA



Préparation	20 min
Temps de cuisson	25 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V6000 Grand à partir de 2021

Les vermicelles sont le dessert suisse de l'automne. Ce classique rétro peut être servi avec des meringues et de la crème fouettée ou sous forme de «Coupe Nesselrode» avec de la glace. Fine purée de marrons à la cassonade et à la vanille.

Vermicelles

500 g de marrons surgelés et épluchés, décongelés, grossièrement hachés

100 ml de lait

100 ml de crème

150 g de cassonade

1 gousse de vanille, coupée dans le sens de la longueur et graines raclées

2 cc de kirsch, selon le goût

Dressage

2 meringues ou 12 petites meringues

250 ml de crème, fouettée

Vermicelles

Préchauffer l'espace de cuisson à la vapeur à 100 °C. Mettre les marrons dans le moule, mélanger le lait et tous les ingrédients jusqu'aux graines de vanille incluses, verser sur les marrons. Placer le moule sur une grille dans l'espace de cuisson préchauffé, puis cuire pendant env. 25 minutes. Mettre les marrons et le liquide dans un gobelet gradué, réduire en purée fine, assaisonner à volonté avec du kirsch, laisser refroidir.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 100 °C avec Cuire à la vapeur

Introduire l'aliment à cuire

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 25 min

Dressage

Presser la masse de vermicelles à travers une presse à vermicelles ou un passe-vite directement dans des coupes, dresser avec des meringues et de la crème fouettée.

Conseils

Répartir les cerises confites sur les vermicelles.

Accessoires

Moule résistant au four d'une contenance d'environ 2 l

Grille

Informations complémentaires

Créée le	04.08.2025