



# Ecrasé au cheddar, à la sauce Cholula et à l'oignon de printemps

Recette de V-ZUG SA



|                  |                  |
|------------------|------------------|
| Préparation      | 20 min           |
| Temps de cuisson | 16 min           |
| Portions         | 4                |
| Appareil         | Combi-Steam MSLQ |

## Préparation

600 g de pommes de terre, farineuses, de taille moyenne

Laver les pommes de terre, les couper en quatre 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**

2 cs de beurre, fondu

120 g de cheddar, râpé

1 oignon de printemps

1 cs de sauce Cholula

Sel

Emincer l'oignon de printemps en fines rondelles.

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

## Accessoires

Plat en verre trempé

Bac de cuisson perforé en plastique 1/3 GN, hauteur 52 mm

## Informations complémentaires

Créée le

11.12.2019

