# Ecrasé au fenouil et aux graines de fenouil

Recette de V-ZUG SA

| | |
|---|---|
| Préparation | 15 min |
| Temps de cuisson | 16 min |
| Portions | 4 |
| Appareil | Combi-Steam MSLQ |

## Préparation

450 g de pommes de terre, farineuses

150 g de fenouil

Laver les pommes de terre, les couper en quatre et les placer avec le fenouil 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**

1 cs d'huile d'olive

100 g de crème fraîche

100 ml de lait

1 cs de graines de fenouil

Poivre

Sel

Concasser les graines de fenouil dans un mortier.

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

## Accessoires

Plat en verre trempé

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

## Informations complémentaires

| | |
|---|---|
| Créée le | 11.12.2019 |