



# Ecrasé à la scamorza et à la ciboulette

Recette de V-ZUG SA



Préparation	25 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**

150 g de scamorza, fumée

1 bouquet de ciboulette

Sel

Râper la scamorza et ciseler finement la ciboulette.

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

