



# Ecrasée de pommes de terre

Recette de V-ZUG SA



|                  |   |
|------------------|---|
| Préparation      | 10 min  |
| Temps de cuisson | 17 min  |
| Portions         | 4   |
| Appareil         | CombiSteamer V6000<br>PowerSteam à partir de 2022 |

au citron vert

## Pommes de terre

600 g de pommes de terre à chair farineuse

## Dressage

50 g de beurre, en petits morceaux  
1 citron vert, un peu de zeste râpé et de jus  
un peu de sel

## Pommes de terre

Eplucher les pommes de terre, les tailler en gros dés de 3 cm env. et les placer dans un bac de cuisson perforé en plastique. Placer le bac de cuisson en plastique sur un plat en verre trempé dans l'espace de cuisson au niveau moyen. Cuire à la PowerVapeur à 100 °C pendant 17 minutes.

## Dressage

Écraser les pommes de terre en purée dans un saladier avec du beurre, assaisonner avec un peu de zeste et de jus de citron vert et saler.

## Étapes de cuisson

**PowerDämpfen 100 °C pendant 17 min**





## Conseils

---

Pour que le beurre prenne un arôme de noisette, le faire légèrement brunir dans une petite poêle à feu moyen.

## Accessoires

---

Plat en verre trempé

Bac de cuisson perforé en plastique

## Informations complémentaires

---

Créée le

31.05.2022

