



Pommes vapeur

Recette de V-ZUG SA



Préparation	10 min
Temps de cuisson	20 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V4000 38 à partir de 2021

L'accompagnement classique de nombreux plats. Les pommes de terre sont cuites à la vapeur et agrémentées d'un peu de persil et de beurre.

Pommes de terre

800 g de pommes de terre à chair ferme, épluchées, coupées en morceaux

Pommes vapeur

2 cs de beurre

4 branches de persil plat, finement émincé

¾ cc de sel

Pommes de terre

Répartir les pommes de terre sur une plaque en acier inox perforée, insérer dans l'espace de cuisson froid, cuire à la vapeur à 100 °C pendant env. 20 minutes.

Cuire à la vapeur 100 °C pendant 20 min

Pommes vapeur

Faire fondre le beurre dans une poêle large. Ajouter les pommes de terre avec le persil, agiter la poêle, saler.





Accessoires

Bac de cuisson perforé

Informations complémentaires

Créée le

04.08.2025

