

# Ramequins de Pommes de Terre au Pesto

PANIER VAPEUR



CUISEUR VAPEUR



MINI BOL



## Nombre

4 personnes

## Préparation

15 minutes

## Cuisson

50mn au total

4 RAMEQUINS



Version avec le robot Companion



COOKING By Cath

COOKING By Cath

Pomme de Terre

## INGREDIENTS :

- 8 à 10 pommes de terre à chair ferme, taille moyenne (7-8cm)
- 2 petits suisses de 60g
- 1 œuf
- 1 càs pesto
- 1 gousse d'ail
- 2 càs parmesan râpé
- 2 càs chapelure
- Huile olive
- Sel, Poivre

## ETAPE N°1

**Accessoires :**  
Panier vapeur interne  
**Paramètres :**  
Steam P1  
--/100°C/25mn

- Laver les pommes de terre.
- Les positionner dans le panier vapeur interne.
- Verser 700ml d'eau (+ 1 càs vinaigre blanc<sup>[5]</sup>)
- Insérer le panier vapeur dans la cuve, verrouiller le couvercle et lancer un programme vapeur : Steam P1 en réglant la durée à 25 minutes.

## ETAPE N°2

- Graisser le fond d'une petite poêle antiadhésive avec un papier absorbant imbibé d'huile d'olive
- Y faire dorer la chapelure à feu vif en remuant fréquemment. Attention à ne pas la laisser brûler.
- Eplucher la gousse d'ail et ôter son germe.

## ETAPE N°3

**Accessoires :**  
Mini Bol  
**Paramètres :**  
Vit.12/--/10s

- Installer le mini bol dans la cuve du Companion.
- Ajouter l'ail.
- Verrouiller les couvercles et lancer le robot à la vitesse 12 pendant 10 secondes.

## ETAPE N°4

**Accessoires :**  
Mini Bol  
**Paramètres :**  
Vit.6/--/30s

- Ajouter les petits suisses, l'œuf, le pesto, le parmesan, saler et poivrer.
- Verrouiller les couvercles et lancer le robot à la vitesse 6 pendant 30 secondes.

## ETAPE N°5

- Eplucher les pommes de terre puis les couper en rondelles d'1/2 cm d'épaisseur environ.
- Disposer une couche de rondelles de pommes de terre dans le fond des ramequins.
- Recouvrir d'une cuillère à café du mélange au pesto.
- Continuer à alterner pommes de terre et mélange en terminant par le mélange-pesto.
- Répartir la chapelure.
- Arroser d'un filet d'huile d'olive, saler et poivrer.

## ETAPE N°6

**Accessoires :**  
Cuiseur vapeur externe (Panier inox)  
**Paramètres :**  
---/120°C/35mn

- Verser 700ml d'eau dans la cuve du Companion<sup>(6)</sup>
- Fermer le couvercle du Companion, ôter le bouchon et installer le récupérateur de jus du cuiseur vapeur.
- Installer les ramequins dans la cuve inox du cuiseur vapeur externe et positionner celle-ci sur le robot.
- Fermer le couvercle du cuiseur vapeur et lancer le robot à 120°C pour 35 minutes.

- Servir aussitôt. Attention à l'ouverture du couvercle de ne pas laisser tomber la condensation présente sur celui-ci sur les pommes de terre.



passionsbycath.fr

ME SUIVRE




PassionsByCath




COOKING By Cath



© Copyright : Reproduction interdite sans accord préalable


 **Astuces**

**Astuce anti-calcaire :**  
Lors d'une cuisson vapeur, ajouter dans la cuve  
1 cuillère à soupe de jus de citron (ou de vinaigre blanc)  
afin de limiter les dépôts de calcaires.




\*\*\*\*\*

**(6) Optimisation de l'espace avec une cuisson sur 4 niveaux**

 **Astuces**

**Optimisation du cuiseur vapeur externe :**  
J'anticipe mes repas en cuisant des légumes  
sur les niveaux inutilisés, ainsi j'optimise l'espace,  
j'économise de l'énergie et je protège notre belle planète!



*Ajouter dans la cuve et/ou dans le panier vapeur interne : 8 à 10 pommes de terre de taille moyenne et quelques carottes coupées en tronçons de 5 cm que vous utiliserez lors d'un prochain repas.*

*Procéder de même avec le panier vapeur intermédiaire.*

*Des idées de repas complet avec le cuiseur vapeur sur [www.passionsbycath.fr](http://www.passionsbycath.fr)*

\*\*\*\*\*