





Préparation : Faire cuire à la vapeur les pommes de terre non épluchées **45 – 50 minutes** dans le four à vapeur Gaggenau et laisser refroidir. Couper la base arrondie pour que les pommes de terre puissent tenir à la verticale. Découper un grand couvercle sur le dessus. Evider les pommes de terre pour qu'un œuf puisse avoir la place. Etaler les pommes de terre dans un plat beurré, disposer entre les tomates entaillées en croix.

Faire fondre la moitié du beurre et en badigeonner les tomates et les pommes de terre, bien saler, poivrer et recouvrir du fromage mélangé au préalable, réserver environ la moitié du fromage. Casser un œuf dans chaque pomme de terre évidée.

Ecraser au presse-purée la masse de pommes de terre évidée avec le reste du fromage et le lait, saler, poivrer et ajouter une prise de noix muscade. Former des chapeaux et en recouvrir les pommes de terre fourrées avec l'œuf. Saupoudrer de paprika et de petits morceaux de beurre. Laisser gratiner dans le four à vapeur préchauffé env. **20 minutes.**

Pommes de terre à la Suisse

Appareil Gaggenau : four à vapeur

Température cuisson vapeur : 100 °C

Degré d'humidité cuisson vapeur : 100%

Température pour gratiner : 225 °C

Degré d'humidité pour gratiner : 0%

Préparation : 15 minutes

plus 110 minutes de cuisson

Recette pour 4 personnes

Ingrédients:

8 grosses pommes de terre rondes

8 petits œufs

4 tomates

60 g de beurre

50 g de gruyère râpé

50 g d'emmenthal râpé

2 c. à soupe de lait

Sel

Poivre

Paprika doux

1 pincée de noix muscade râpée