



Roulé de pommes de terre farci



Préparation : Peler et écraser les pommes de terre. Ajouter la farine, les jaunes d'œufs, le sel et la noix muscade aux pommes de terre et faire une pâte avec le tout.

Faire décongeler les épinards et exprimer avec un torchon. Faire cuire à l'étuvée l'échalote et l'ail dans le beurre. Ajouter ensuite l'échalote, le fromage râpé et la crème fraîche aux épinards, saler et poivrer le tout.

Remplir d'eau le vario-cuiseur à vapeur jusqu'à la marque inférieure et préchauffer l'appareil. Étendre la pâte en un rectangle sur un plan de travail et répartir les épinards sur la pâte. Répartir les pignons sur cet appareil. Rouler la pâte farcie en un rouleau, envelopper dans un torchon et bien fermer les extrémités. Poser ensuite le roulé de pommes de terre dans le panier de cuisson troué, placer dans le vario-cuiseur à vapeur préchauffé et laisser cuire env. **20 minutes.**

Roulé de pommes de terre farci

Appareil Gaggenau : vario-cuiseur à vapeur

Température : degré de cuisson à vapeur

Préparation : 45 minutes,
dont env. 20 minutes de cuisson

Recette pour 4 personnes

Ingrédients :

1 kg de pommes de terre cuites

(de la veille, qualité pour la purée)

150 g de farine

2 jaunes d'œufs

1 c. à café de sel

1 pincée de noix muscade

Ingrédients pour la farce :

450 g d'épinards hachés (surgelés)

150 g de pécorino râpé

2 c. à soupe de crème fraîche

1 échalote coupée en petits dés

1 petite gousse d'ail

2 c. à soupe de pignons

Sel, poivre

Un peu de beurre