

Crème de topinambours

Considéré pendant longtemps comme un parent pauvre parmi les légumes, le topinambour mérite de retrouver pleinement une place honorable dans l'univers gastronomique. C'est un légume dont la saveur fine vaut le détour. Ce potage crémeux, qui le met en valeur, devrait vous en convaincre.



Difficulté : facile

Durée : préparation 25min- cuisson 45min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1,5kg de topinambours
- 1grosse pomme de terre
- 5gousses d'ail
- 2jaunes d'œufs
- 10cl de crème fraîche épaisse
- 1,5litre de bouillon de volaille (préparé)
- 2cuillères à soupe d'huile d'olive
- sel
- poivre noir du moulin

Ustensiles : Un mixeur électrique vertical et/ou un batteur électrique ou un fouet manuel

Préparation :

- éplucher les topinambours puis les détailler en fines lamelles.
- éplucher l'ail en laissant les gousses entières.
- faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, y ajouter ensuite les lamelles de topinambours et les gousses d'ail.
- mélanger puis couvrir la cocote et laisser cuire à feu doux pendant 20min, en remuant occasionnellement en cours de cuisson.
- pendant ce temps de cuisson, éplucher la pomme de terre, détailler sa chair en petits dés puis rincer ceux-ci sous l'eau froide
- verser le bouillon de volaille dans une casserole puis faire chauffer sur feu Moyen
- dès que celui-ci est bien chaud, ajouter au bouillon les dés de pommes de terre, les topinambours et les gousses d'ail (égouttés après cuisson).
- saler poivrer, puis poursuivre la cuisson pendant 20min.
- en fin de cuisson, retirer la casserole du feu, laisser tiédir puis mixer le tout à l'aide du mixeur électrique verticale. Réserver au chaud, sur feu doux.
- mélanger puis battre ensemble dans un bol les jaunes d'œufs avec la crème fraîche épaisse. Y incorporer 2à3 cuillères à soupe du potage mixé
- ajouter ensuite le contenu du bol dans le potage.
- bien remuer pour faire épaissir sur feu doux pendant 5min et en veillant à ne pas faire bouillir

Présentation :

- servir le velouté bien chaud dans des bols de service préchauffés.
- saler et poivrer selon votre préférence juste avant dégustation.