

VELOUTE DE TOPINAMBOUR A LA SAUGE ET AU CITRON, NOISETTES TORREFIEES



Ingrédients pour 6pers :
500 gr de topinambours
1 belle pomme de terre
1 demi-citron jaune non traité
1 louche de fond blanc ou un bouillon cube
de volaille à défaut
Quelques feuilles de sauge, fraîche ou sèche
Une cuillère à soupe de crème fraîche
Noisettes entières
Noix de muscade

Éplucher les topinambours et les plonger rapidement dans de l'eau froide citronnée. Dans une casserole, mettre le fond blanc ou le cube, les topinambours et la pomme de terre, coupées en lamelles ainsi que trois feuilles de sauge. Ajouter les zestes d'un tiers d'un citron jaune non traité et un peu d'eau, juste assez pour recouvrir les ingrédients. Couvrir et amener à ébullition douce. Cuire environ 25 minutes. Pendant ce temps, concasser grossièrement les noisettes et les toaster dans une poêle à sec ou au four en position grill (attention ça peut aller très vite !).

VELOUTE DE TOPINAMBOUR A LA SAUGE ET AU CITRON, NOISETTES TORREFIEES

(SUITE)



Quand les légumes sont cuits, ajouter une dernière feuille de sauge, la cuillère de crème et mixer très finement en velouté. Rectifier en sel puis dresser en servant le velouté saupoudré de noisettes torréfiées. Ajouter une pincée de muscade et si vous avez le bonheur d'en avoir, quelques gouttes d'huile de cèpe ! À noter : le topinambour s'oxyde très vite et peut générer des effets quelque peu désagréables, ne conservez pas ce velouté.