

Velouté de Topinambours

Temps de préparation : 45 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Ingrédients pour 8 personnes :

- 800 g de Topinambour
- 3 Oignon
- 1 cuillère à soupe de Beurre
- Sel, poivre
- 2 cuillère à soupe d' Huile d'arachide
- Huile de truffe
- 1/2 Cube de bouillon de volaille

Préparation :

-Pelez les oignons. Coupez-le en dés. Coupez les autres en rondelles.

-Faites revenir l'oignon dans le beurre.

-Epluchez et coupez grossièrement les topinambours. Mettez-les dans la casserole et recouvrez-les d'eau. Ajoutez le bouillon cube, du sel et du poivre. Laissez cuire environ 20 mn.

-Faites chauffer l'huile dans une poêle. Faites frire les oignons 10 minutes.

-Passez la soupe au moulin à légumes et servez dans des bols.

-Ajoutez un soupçon d'huile de truffe et quelques oignons frits.