

Crème de topinambours

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- *12 topinambours
- *1/2 citron
- *50 cl de crème liquide
- *50 cl d'eau
- *1 d'oignon
- *1 c à s d'huile d'olive
- *1 pincée de piment d'Espelette
- *Sel, poivre



Durée : 15 minutes de préparation + 15 minutes de cuisson

Etape 1 : Eplucher puis laver les topinambours (vous pouvez également laisser la peau si votre estomac n'est pas trop fragile). Les citronner pour qu'ils ne noircissent pas lors de la préparation.

Etape 2 : Eplucher puis ciseler l'oignon. Le faire suer en cocotte avec l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Etape 3 : Ajouter les topinambours taillés en cubes et verser 50 cl d'eau. Saler et cuire 15 min. Ajouter la crème et mixer finement. Ajouter une pointe de piment d'Espelette.

Etape 4 : Servir la crème de topinambours et rehausser d'un tour de moulin de poivre avant de servir.