



Soupes

Soupe de topinambour au pop-corn salé

Pour 2 personnes.

Ingrédients

400 millilitres de bouillon de poulet
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
250 grammes de topinambours
1 gousse d'ail (pressée)
60 millilitres de crème
1 pomme de terre
1/2 oignon (ciselé)
beurre
poivre
sel

Pour le pop-corn

50 grammes de maïs pour popcorn
brin romarin (quelques)
1 cuillère à café de poudre de cumin
huile d'arachide

Méthode de préparation

Lavez et épluchez les topinambours et la pomme de terre puis coupezles en dés. Faites revenir l'oignon et l'ail dans du beurre. Ajoutez les dés de topinambour et de pomme de terre et cuisez 2 minutes en mélangeant. Déglacez avec le bouillon, portez à ébullition puis laissez mijoter 30 minutes à feu doux.

Hachez finement les aiguilles de romarin. Faites chauffer un fond d'huile d'arachide dans une grande casserole. Ajoutez le romarin, la poudre de cumin et une pincée de sel et remuez. Ajoutez le maïs soufflé, couvrez et laissez 'éclater'. Secouez la casserole régulièrement.

Mixez la soupe bien lisse. Incorporez-y la crème. Goûtez et éventuellement salez et poivrez. Versez la soupe dans les assiettes, aspergez d'huile d'olive et terminez par le pop-corn.

