



Plats d'accompagnement

Crème de topinambour

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de topinambours
5 décilitres de bouillon de poulet
1 bouquet garni
2 cuillères à soupe de fromage à la crème
1 cuillère à soupe de persil (finement haché)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Épluchez les topinambours et coupez-les en dés. Avec le bouillon de poule et le bouquet garni portez le tout à ébullition. Laissez mijoter 15 minutes.

Égouttez et retirez le bouquet garni. Mixez les topinambours cuits en une purée lisse. Incorporez la crème de fromage puis salez et poivrez. Versez dans un plat et décorez avec le persil. Enfin aspergez avec encore un peu d'huile d'olive.

Conseil: un délice avec des coquilles Saint-Jacques ou du cabillaud.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

