

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Velours de Topinambour

Le 26 janvier 2010

1

Cela faisait plusieurs semaines que je voulais goûter ce légume oublié et tant décrié à son époque. Mais à chaque fois que j'en soumettais l'idée, Monsieur Eugénie commençait à se plaindre suivi de peu par les enfants... S'il y a une chose qui m'agace, c'est bien de rejeter quelque chose « gratuitement » sans même l'avoir essayée.

Il me fallait une occasion... Et elle est venue ! Nous avions des invités, personne ne voulait d'un repas lourd après les festivités de fin d'année, j'ai donc proposé un velouté en entrée. Tout le monde a dit « Ouiii ! » et moi j'ai ajouté « Youpii ! »

Le hasard faisant bien les choses, comme un signe, Mamina a proposé une recette très gourmande quelques jours plus tôt. Bien que je n'ai pas adhéré aux tuiles pas assez croquantes pour moi, ou ratées... j'ai retenu le Jus Vert et il apportait ce petit plus tellement agréable dans les recettes.

Votre panier pour 6 personnes :

1 kg de topinambours
40 cl de bouillon de volaille
20 cl de crème liquide
+/- 20 cl de lait entier
Sel & Poivre blanc
Jus de citron

1/3 bouquet de persil plat
Huile d'olive
Sel & Poivre
Bouillon chaud



Épluchez vos topinambours et plongez les dans de l'eau citronnée afin qu'ils restent bien blancs le temps de la préparation.

Afin de gagner du temps, j'ai opté pour la grosse râpe et la texture de cette racine si prête toute à fait.

Faites chauffer votre bouillon de volaille et versez-y vos topinambours. Laissez cuire à feu doux & à couvert.

Une fois vos topinambours bien fondant réservez une louche de bouillon puis mixez-les à l'aide d'un mixer plongeant en ajoutant progressivement la crème et le lait.

Vous obtiendrez un potage léger et mousseux.

Rectifiez votre assaisonnement & laissez tiédir quelques instants.

Pendant ce temps préparer votre jus vert.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Hachez votre persil, feuilles & tiges. Versez le tout dans un récipient haut avec un peu de sel & de poivre et 2 cuillères à soupe d'huile d'olive.

A l'aide de votre girafe, mixez finement. Afin d'y apporter un peu d'onctuosité versez progressivement un peu du bouillon chaud que vous aviez réservé.

Votre jus va s'affiner, et s'épaissir.

Il ne vous reste plus qu'à émulsionner une dernière fois pour velouté de topinambours avant de le servir à l'assiette avec un trait de jus vert.

N'hésitez à découvrir ce légume longtemps oublié. Il est fin, savoureux et en plus très bon marché.

Même Monsieur Eugénie a reconnu que c'est bon et depuis ce velouté est déjà revenu sur notre table plusieurs fois. Les enfants ont adorés !

2



Bon appétit !

Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*