

Velouté de topinambours



Pour 4 personnes

500 gr de topinambours - 2 pommes de terre - 1 oignon –
1 cube de bouillon de légumes – 1 cuillère à soupe
d’huile d’olive - sel et poivre – 1 pointe de piment
d’Espelette – 15 cl de crème épaisse.

Epluchez les topinambours, les pommes de terre,
l’oignon.

Dans une cocotte faire revenir l’oignon émincé, sans
coloration. Ajoutez les topinambours et les pommes de
terre en petits cubes, faire bien revenir jusqu’à coloration.

Salez, poivrez, ajoutez le piment d’Espelette. Bien
mélanger. Ajoutez de l’eau à hauteur des légumes, puis le
cube de bouillon.

Laissez mijoter 20 minutes.

Mixer et juste avant de servir ajouter la crème.

