

VELOUTE DE TOPINAMBOURS AU BACON DE CYRIL LIGNAC



Ingrédients

1 kg de topinambours
 4 pommes de terre
 10 cl de crème fraîche liquide
 6 tranches de bacon (pour moi 12 tranches)
 huile d'olive (pour la déco)
 sel/poivre

Préparation

Pour 6 personnes
 Temps de préparation 30 minutes
 Temps de cuisson 30 minutes

Sous un jet d'eau, frottez les topinambours avec une brosse, les épluchez, les rincez, et les coupez en morceaux.
 Mettez les dans une casserole, les couvrir d'eau salée.
 Portez à ébullition et laissez cuire 30 minutes environ à feu doux.
 Mixez la préparation jusqu'à obtenir une consistance onctueuse.
 Ajoutez la crème fraîche, rectifiez l'assaisonnement.
 Dans une poêle antiadhésive chaude, faites revenir le bacon.
 Réservez sur du papier absorbant, et les découpez en lanières.
 Versez le velouté dans des bols ou assiettes.
 Versez quelques gouttes d'huile d'olive et déposez les lanières de bacon.
 Servez bien chaud.
 L'envie de cette recette m'est venue de différents sites, c'est une première pour moi.
 Jamais mangé de topinambours, mais la recette de Cyril Lignac m'en a donné envie.

Commentaires



Epluchez les topinambours, pas chose facile en raison de leurs formes.
 Préférez un couteau à l'économe.
 Conservez les dans l'eau froide citronnée, au fur et à mesure de l'épluchage.
 Le topinambours est un légume racine, qui est aussi surnommé Artichaud de Jérusalem, truffe du Canada etc....
 Originare d'Amérique du Nord, il est riche en vitamines et minéraux et pauvre en calories.
 Les personnes diabétiques peuvent le consommer sans effet négatif.
 Légume oublié qui revient à la mode, car pour biens des français qui ont vécu la guerre, le topinambours est resté associé à de mauvais souvenirs.
 A l'achat, le choisir ferme et le consommer rapidement.
 A refaire, ce petit légume oublié, est excellent.

Topinambours avant épluchage



Topinambours après épluchage



Ajouter un commentaire



Mentions légales