

Février

Velouté de topinambours



Préparation

1. Laver et éplucher les topinambours et les couper en morceaux.
2. Mettre le tout dans une casserole remplie d'eau salée et porter à ébullition pendant 30 minutes à feu doux jusqu'à cuisson des légumes.
3. Mixer la préparation jusqu'à obtention d'une consistance onctueuse.
4. Ajouter la crème liquide, mixer à nouveau et assaisonner.
5. Faire chauffer une poêle à blanc et griller des deux côtés du bacon. Réserver sur du papier absorbant et découper en lanières.
6. Verser le velouté dans une assiette ou un bol et ajouter les lanières de bacon.
7. Servir bien chaud !

Ingrédients

1 kg de topinambours 

10 cl de crème fraîche liquide 

4 tranches de bacon

sel et poivre

Allergènes
Lait



Acheter local

