

## Plat principal

Préparation :

30 min

Cuisson: 40 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 250 g de lard maigre coupé en lardons
- 1 kg de topinambours
- 2 gros oignons
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- 10 cl de vin blanc
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- sel et poivre
- 25 cl de crème fraîche

### Suggestion

\* pour alléger le lard, faites le bouillir 2 minutes avant de le cuire.

\* Céleri raves et pommes de terre sont les bienvenues aussi.



## Gratin aux topinambours

Epluchez et émincez finement 2 gros oignons et 2 échalotes. Découpez les carottes.

Epluchez et écrasez 2 gousses d'ail.

Pelez les topinambours, lavez-les et coupez-les en deux ou trois selon grosseur.

Dans une cocotte, faites doucement rissoler les lardons dans 30 g de beurre (ou de l'huile).

Quand ils sont dorés, retirez-les et mettez-les en attente sur une assiette. A la place, mettez les oignons, les échalotes, l'ail, les carottes, 1 feuille de laurier, et le brin de thym. Laissez étuver doucement pendant 5 mn.

Ajoutez alors les topinambours, 1 pincée de noix muscade en poudre, du poivre et un peu de sel. Remettez les lardons et arrosez de 10 cl de vin blanc sec.

Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 35 mn.

placez dans un plat pour le four, incorporez la crème fraîche et gratinez la préparation au four. Servir bien chaud.



Suggestion de présentation

the  
peas  
green food