

Entrée

Préparation:

10 min

Cuisson: 25 min

Niveau: 

Ingrédients:

Pour 4 personnes:

- 500 gr de topinambours
- 1 oignon moyen
- 1 càs d'huile d'olive
- 1 cube bouillon de volaille
- 1/2 càc de curry
- 1 fromage frais type petit suisse
- 1 feuille de laurier
- Sel, poivre
- 4 tranches de lard petite déjeuner

Suggestion

- Vous pouvez agrémenter le velouté de quelques croûtons et d'un peu de parmesan fraîchement râpé.

Velouté de topinambours au lard croustillant

- Pelez l'oignon et les topinambours..
- Coupez l'oignon en lamelles et les topinambours en dés.
- Dans une casserole, faites chauffer l'huile d'olive.
- Faites revenir l'oignon pendant deux minutes.
- Ajoutez ensuite les topinambours, 50 cl d'eau, le cube bouillon, le sel et le poivre.
- Laissez cuire à feu moyen pendant environ 25 minutes jusqu'à ce que les topinambours soient bien tendres.
- Pendant ce temps, faites cuire les tranches de lard à feu moyen dans une poêle jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.
- Une fois les topinambours cuits, ajoutez le petit suisse et passez le tout au mixer.
- Servez en disposant une tranche de lard sur chaque bol.



Suggestion de présentation