Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Crème de topinambour

Ingrédients

Préparation

Eplucher les topinambours (les citronner légèrement), les pommes de terre, les couper en morceaux.
Peler et hacher les oignons.
Faire suer l'oignon dans l'huile d'olive. Mouiller avec 1,5 litre d'eau. Ajouter les topinambours et les pommes de terre, le bouquet garni, sel poivre.
Cuire pendant 30 minutes. Retirer le bouquet garni. Mixer avec la moitié de l'eau de cuisson. Ajouter la crème fraîche. Porter à ébullition, rectifier l'assaisonnement. Servir aussitôt avec quelques pluches de cerfeuil pour la décoration.

Commentaires

1 pomme de terre moyenne 1 grosse càs de crème fraîche

Notes :