

*Soupes chaudes*

Velouté de topinambours au foie gras poêlé



40 min **20 min** **20 min** **0** **586**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le foie gras

400 g **Foie gras cru**

Ingrédients pour le velouté de topinambour

800 g **Topinambour**
1 **Vinaigre de Xérès**
1 **Bouillon de volaille**
1 **Sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

4 **Radis**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Peler et couper grossièrement les topinambours.
- 2 Retirer les feuilles des radis et les laver dans un bol rempli d'eau froide. Égoutter et réserver.
- 3 Couper des tranches de foie gras de 2 ou 3 cm d'épaisseur à l'aide d'un couteau de cuisine.

Étape 2

Cuisson des topinambours

- 1 Cuire les topinambours pendant 20 min environ dans une grande casserole d'eau salée. Vérifier la cuisson en piquant la chair des légumes avec le couteau.
- 2 Une fois cuits, sortir les topinambours de l'eau à l'aide d'une écumoire.
- 3 Verser les topinambours dans un mixeur et mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène.
- 4 Passer la mixture au chinois en s'aidant d'une corne.
- 5 Fouetter la préparation pour bien homogénéiser le tout.
- 6 Ajouter le bouillon de volaille en mélangeant à l'aide d'un

fouet jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

- 7 Il s'agit d'un velouté, le mélange ne doit pas être trop liquide.
- 8 Le bouillon de volaille peut être remplacé par l'eau de cuisson des topinambours.
- 9 Ajouter quelques gouttes de vinaigre de xérès.
- 10 Saler légèrement et mélanger. Réserver.

Étape 3

Cuisson du foie gras

- 1 Saler et poivrer le foie gras sur toutes les faces.
- 2 Faire chauffer une poêle anti-adhésive sur feu vif sans ajouter de matière grasse.
- 3 Baisser sur feu moyen et saisir l'escalope de foie gras des deux côtés en laissant bien caraméliser le premier côté.
- 4 La cuisson du foie gras est parfaite quand il est chaud à cœur et encore un peu souple.
- 5 Débarrasser le foie gras sur une grille placée au dessus d'un papier absorbant.

Étape 4

Dressage

- 1 Tailler le radis en julienne.
- 2 Verser un fond de velouté de topinambour dans une assiette creuse.
- 3 Poser dessus le foie gras poêlé en présentant le côté caramélisé vers le haut.
- 4 Décorer de bâtonnets de radis émincé.