Purées

Purée de topinambours à l'huile de truffe

35 min	15 min	20 min	0	240
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

- 500 g **Pomme(s) de terre**
- 350 g **Topinambour**
- 5 cl **Huile de truffe**
- 5 cl **Lait entier**
- 50 g **Beurre**
- 1 **Sel**
- 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des pommes de terre

1. Eplucher et couper les pommes de terre en morceaux de taille régulière. Lorsqu'on réalise une purée, il est nécessaire de couper tout les légumes à la même taille afin d'avoir une cuisson homogène.
2. Faire cuire les pommes de terre dans une casserole avec de l'eau salée pendant une vingtaine de minutes.
3. Egoutter bien les pommes de terre. Faire chauffer le lait dans une casserole.
4. Passer les pommes de terre au presse-purée et les remettre dans la casserole. Saler et poivrer. Quand on réalise une purée avec des pommes de terre il ne faut pas la passer au mixeur, on risquerait d'obtenir une purée trop épaisse et élastique.
5. Mettre la casserole à feu moyen et ajouter le lait en filet en remuant la purée constamment. Réserver.

Étape 2

Préparation des topinambours et de la purée

1. Pendant la cuisson des pommes de terre, éplucher puis couper les topinambours en tronçons d'environ 2cm.

   Mettre une casserole d'eau salée sur feu moyen et y

2. Mettre une casserole d'eau salée sur feu moyen et y faire cuire les topinambours pendant une vingtaine de minutes.
3. Egoutter les topinambours en les pressant pour retirer le plus d'eau possible.
4. Mixer les topinambours puis les ajouter à la purée de pommes de terre.
5. Ajouter le beurre coupé en morceaux et mélanger encore. Rectifier éventuellement l'assaisonnement.
6. Arroser avec l'huile de truffe et mélanger rapidement. L'huile de truffe compte tenue de sa puissance doit être utilisées en petites quantités.