



*Soupes chaudes*

# Velouté de céleri et topinambour, poire soufflée



**1h15** **15 min** **30 min** **30 min** **326**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 4 personnes

## Ingrédients pour le velouté et la poire

200 g **Céleri-Rave**  
200 g **Topinambour**  
0.5 litre(s) **Jus de poire**  
1 litre(s) **Lait demi-écrémé**  
30 g **Beurre**  
2 **Citron(s)**  
6 g **Feuille de gélatine**  
1 **Sel**

## Étape 1

Découpe des fruits et légumes

- 1 Dans un bol rempli d'eau froide, faire tremper la gélatine pendant 15 minutes.
- 2 Presser le jus d'un citron dans un saladier rempli d'eau.
- 3 Éplucher les topinambours à l'aide d'un couteau d'office et les réserver directement dans le saladier d'eau citronnée.
- 4 Éplucher le céleri à l'aide du couteau d'office puis le couper en morceaux avant de l'émincer grossièrement. Réserver dans un saladier.
- 5 Égoutter les topinambours et les émincer grossièrement.
- 6 Mettre une casserole sur feu vif et y verser les topinambours et le céleri. Mouiller de lait à hauteur, couvrir et porter à ébullition.
- 7 A ébullition, baisser sur feu moyen et laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient fondants.

## Étape 2

Cuisson de la poire

- 1 Pendant la cuisson des topinambours, verser la moitié du jus de poire dans une casserole et faire chauffer.
- 2 Lorsque le jus est chaud, presser la gélatine entre les mains pour l'essorer et l'ajouter au jus de poire.
- 3 Éteindre le feu pour faire fondre la gélatine et mélanger à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter le jus chaud à l'autre moitié de jus de poire préalablement versé dans un bec verseur et mélanger à l'aide du fouet. Verser le tout dans le siphon et le placer au réfrigérateur.

### Étape 3

#### Préparation du velouté

- 1 Vérifier la cuisson des légumes en les pressant entre les doigts, s'ils se réduisent en purée, ils sont cuits.
- 2 Egoutter les légumes à l'aide d'une écumoire et les mettre dans le bol du blender.
- 3 Verser la moitié du lait et mixer jusqu'à obtenir un velouté bien lisse.
- 4 Rajouter du lait si le mélange paraît trop épais et mixer de nouveau pour mélanger.
- 5 Ajouter le beurre, assaisonner de fleur de sel, presser le jus du citron et mixer une dernière fois.

### Étape 4

#### Dressage

- 1 Sortir le siphon du réfrigérateur et le fermer. Visser une douille unie et charger les bombonnes de gaz. Secouer le siphon pour répartir le gaz et tester la mousse.
- 2 Dans un bol de service, verser le velouté à l'aide d'une louche et dresser un dôme de mousse sur le velouté. Servir aussitôt.