Entrées froides aux légumes

Salade de topinambours

25 min	10 min	15 min	0	305
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation de la salade de topinambours

1. Couper le citron en deux à l'aide d'un couteau d'office et recueillir son jus à l'aide d'un presse-agrumes.
2. Remplir à demi un saladier d'eau et ajouter la moitié du jus de citron.
3. Éplucher les topinambours à l'aide d'un couteau d'office et les placer au fur et à mesure dans le saladier d'eau citronnée.
4. Détailler les topinambours en rondelles d'environ 5 mm d'épaisseur à l'aide d'un couteau d'office.
5. Cuire les topinambours pendant 15 minutes dans un cuit-vapeur.
6. Réduire le temps de cuisson à 10 minutes pour obtenir des topinambours légèrement croquants.
7. Pendant la cuisson des topinambours, faire griller les pignons de pin à sec dans une petite poêle anti adhésive.
8. Préparer une sauce citronette en mélangeant l'huile d'olive et le reste du jus de citron dans un bol à l'aide d'une fourchette.
9. Laver la ciboulette et la sécher à l'aide de papier absorbant.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la salade de topinambours

- 1 kg **Topinambour**
- 4 c. à soupe **Pignons de pin**
- 1 **Citron(s)**
- 2 c. à soupe **Huile d'olive**
- 10 tige(s) **Ciboulette**

Ingrédients pour le dressage

- 4 pincée(s) **Sel**
- 1 **Poivre**

10 La ciseler finement à l'aide d'une paire de ciseaux.

Étape 2

Dressage

1. Disposer harmonieusement les rondelles de topinambours dans des assiettes.
2. Parsemer de ciboulette et de pignons de pin torréfiés.
3. Napper de sauce citronette à l'aide d'une cuillère à soupe.
4. Donner un tour de moulin à poivre sur chaque assiette et saupoudrer de fleur de sel.
5. Servir cette salade de topinambours tiède ou froide.