



Entrées froides aux légumes

Salade de topinambours



25 min 10 min 15 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

305

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 citronnette 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.