Franck Marchesi-Grandi

Soupes chaudes

Mousseline de topinambours, jaune d'oeuf tiédi, truffe noire et chips

45 min	35 min	10 min	0	256
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation des chips

1. Eplucher les topinambours à l'aide d'un économe.
2. Les détailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
3. Les faire dégorger dans un saladier rempli d'eau et changer l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne transparente.
4. Faire chauffer la friteuse à 160°C avec de l'huile pour friture.
5. Plonger les tranches de topinambour dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
6. Retirer les chips de la friteuse à l'aide d'une écumoire et les déposer sur une assiette tapissée de papier absorbant pour ôter l'excédent de graisse.
7. Saupoudrer tout de suite de sel et réserver.

Étape 2

Préparation de la mousseline

1. Eplucher les topinambours à l'aide d'un économe et les couper en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
2. Faire chauffer le fond blanc dans une casserole sans

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les chips

200 g **Topinambour**
1 **Sel**
1 **Huile pour friture**

Ingrédients pour la mousseline

300 g **Topinambour**
1 **Fond blanc de volaille**
40 g **Truffe**
50 g **Beurre**
4 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
1 **Fleur de sel**
1 **Poivre**

Ingrédients pour le dressage

10 g **Truffe**
1 **Fond blanc de volaille**

ajouter de sel.

3. Plonger la brunoise de topinambour dans le fond blanc et les laisser cuire.
4. Pour vérifier la cuisson, planter la lame d'un couteau dans les topinambours : si elle ne rencontre pas de résistance, alors ils sont cuits.
5. Stopper la cuisson quand les topinambours sont cuits et passer le tout dans un mixeur.
6. Couper la truffe en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau d'office et l'incorporer dans les topinambours. Mixer de nouveau.
7. Verser la purée dans un saladier et incorporer le beurre en morceaux. Lisser à l'aide d'une spatule.
8. Réserver au chaud.

Étape 3

Dressage

1. Faire chauffer un peu de jus de volaille dans une casserole.
2. Râper la truffe à l'aide d'une râpe.
3. Répartir la mousseline de topinambours dans des assiettes creuses.
4. Faire un nid au milieu de la mousseline et y casser un œuf.
5. Saupoudrer l’œuf de poivre et de fleur de sel.
6. Verser un peu de jus de volaille autour de la mousseline et sur l’œuf à l'aide d'une cuillère à soupe.
7. Décorer avec des copeaux de truffe, dresser les chips de topinambour et servir.