

*Entrées chaudes aux légumes*

Soupe de topinambours de mads



1h **30 min** **30 min** **0** **336**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la soupe

800 g **Topinambour**
50 cl **Bouillon de volaille**
20 cl **Crème liquide (fleurette)**
30 g **Beurre**
3 **Echalote(s)**
10 cl **Vin blanc**
2 branche(s) **Thym**
1 feuille(s) **Laurier**
1 **Sel**

Étape 1

Préparation de la soupe

- 1 Peler les échalotes. Les couper en deux. Couper les extrémités puis les émincer. Réserver dans un bol.
- 2 Faire chauffer une casserole sur feu moyen. Ajouter le beurre.
- 3 Une fois le beurre fondu et moussant, verser les échalotes. Assaisonner de sel et mélanger. Les faire revenir jusqu'à ce qu'elle soient caramélisées.
- 4 Ajouter du thym et une feuille de laurier.
- 5 Quand elles deviennent translucides, ajouter le vin. Laisser réduire de moitié.
- 6 Ajouter alors le fond de volaille et porter à ébullition. Puis laisser mijoter.
- 7 Peler les topinambours. Les couper en dés puis les réserver dans un saladier.
- 8 Ajouter les topinambours dans le bouillon de volaille.
- 9 Ajouter du fond de volaille si celui-ci ne couvre pas suffisamment les topinambours.
- 10 Laisser cuire pendant 20 à 30 minutes.
- 11 Retirer le thym et le laurier, puis verser le contenu de la casserole dans le blender. Mixer.

12 Puis verser la purée obtenue dans la casserole posée sur feu doux. Ajouter la moitié de la crème et mélanger.

13 Ajouter ensuite le reste de crème. Mélanger.

Étape 2

Dressage

1 Verser la soupe dans un bol.

2 Parsemer d'un peu de thym.