

MENU DE LA ST-VALENTIN

CRÈME DE TOPINAMBOURS À L'HUILE DE TRUFFE



INGRÉDIENTS

INGRÉDIENTS (POUR 2 AMOUREUX)

- 300 g de topinambours
- 1 dl de crème fraîche
- 1 c.s. d'huile de truffe
- Cerfeuil (ou ciboulette)
- Sésame grillé
- Sel
- Poivre
- Lamelles de truffe de Bourgogne en décoration

PRÉPARATION

Laver les topinambours sans les éplucher et les faire cuire dans de l'eau bouillante salée jusqu'à ce qu'ils soient bien tendres.

Une fois cuits, les plonger dans un grand bol d'eau glacée.

Les peler et les mixer avec la crème et l'huile de truffe.

Réchauffer brièvement, saler et poivrer.

Faire mousser la crème avec un mixer plongeant.

Servir dans des bols et décorer avec quelques gouttes d'huile de truffe, des lamelles de truffe, du cerfeuil et du sésame grillé.

Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes