



## **CREME DE COURGETTES ET DE TOPINAMBOURS A L'ESPUMA DE NOIX**



**Facile**

**Préparation: ¼ h**

**Cuisson: 25 mn**

**Repos 2 h**

### **Pour 4 personnes:**

#### **Pour le velouté:**

2 courgettes de taille moyenne

500 g de topinambours

1 échalote ciselée

¾ l de bouillon de volaille

1 soupçon d'huile neutre (pépin de raisin par exemple) + 2 càs d'huile de noix

Sel et poivre

#### **Pour l'espuma:**

15 cl de bouillon de volaille

15 cl de crème fraîche liquide

5 cl d'huile de noix

1 blanc d'œuf

1 feuille de gélatine ramollie dans l'eau froide

#### **Le velouté:**

Laver et couper les courgettes en morceaux sans les éplucher. Eplucher les topinambours, les laver et les couper aussi en morceaux. Réserver.

Faire fondre l'échalote dans la goutte d'huile d'olive, ajouter les légumes et les tourner dans l'huile aussi. Couvrir les légumes avec les ¾ de litre de bouillon, saler et porter à ébullition. Lorsque les légumes sont cuits, laisser refroidir un peu. Ajouter les 2 càs d'huile de noix et mixer pour avoir une crème de légumes très fine. Vérifier l'assaisonnement.

#### **L'espuma à l'huile de noix:**

Porter le bouillon de volaille à ébullition avec la crème. Dans le liquide chaud, ajouter la ½ feuille de gélatine et laisser refroidir à température ambiante. Incorporer alors le blanc d'œuf cru et l'huile d'olive. Filtrer avant d'introduire dans le siphon.

Mettre la capsule de gaz, secouer et mettre au froid pendant 2 heures.

#### **Finition:**

Secouer le siphon pendant 1 mn avant de servir l'espuma en inclinant la tête du siphon vers le bas. Déposer l'écume sur le velouté ou dans des cuillères à part.

*Et si c'était bon* 🍷🍷  
*en cuisine et à table ...*



J'avais déjà fait quelques essais d'espumas pas toujours réussis. Celui-là n'était pas top au niveau de la présentation, mais vraiment excellent pour les papilles! L'huile de noix met le topinambour en valeur et réciproquement