

Velouté de topinambour au raifort



site du magazine *Good Food*, "[jerusalem artichoke and horseradish soup](#)"

Pour 4 personnes en entrée, mais 3 personnes, voire 2 seulement en plat unique.

prep 15 min

Cuisson 40 min (pour des topinambours de taille moyenne, plus pour des gros)

650g topinambours bien grattés sous l'eau courante

2 csoupe huile d'olive

600g bouillon de légumes ou de volaille

1 grosse patate à soupe

1 csoupe raifort préparé (j'en ai mis 2)

2 csoupe ciboulette hachée, et un peu plus pou la déco

4 csoupe crème fraîche (épaisse si possible)

et j'ai dû ajouter du lait et des flocons de purée déshydratée.

Préchauffer le four à 190°C/170chaleur tournante/gaz5

Mettre les topinambours bien nettoyés dans un plat, verser un peu d'huile d'olive, bien malaxer pour enrober les topinambours, enfourner pour 30 minutes, sortir du four et laisser refroidir.

Pendant ce temps, mettre le bouillon à bouillir dans une grande casserole, ajouter la patate coupée en dés et laisser mijoter environ 10 minutes, jusqu'à ce que les dés de patate soient tendres.

Quand les topinambours sont manipulables, les peler délicatement et les mettre dans le bol d'un mixeur à couteau ou d'un blender et mixer. Ajouter les patates et un peu de bouillon. Retourner le mélange mixé dans la casserole. Mélanger et réchauffer doucement. Ajouter la sauce au raifort et la ciboulette hachée, goûter et rectifier l'assaisonnement.

Je n'avais pas assez de soupe pour 4... Alors j'ai ajouté du lait, un peu de bouillon de volaille en poudre et de la purée en sachet... Il n'y avait alors plus assez de raifort, j'en ai donc rajouté...

Répartir dans 4 bols, ajouter dans chacun une csoupe de crème et disposer un peu de ciboulette pour faire joli.

