



Velouté de Topinambour à la Vanille



FACILE ET BON MARCHÉ

Préparation : 20 min - Cuisson : 30 min

INGREDIENTS (POUR 4 personnes)

- 1 blanc de poireau (80g) • 500g de topinambour • 1 échalote • 1 gousse de vanille • 20 cl de crème fraîche liquide • 75cl de bouillon de volaille • 20 cl de crème fraîche liquide • sel • Poivre.

PREPARATION

- Fendez le poireau en 4. Coupez-le en petits morceaux. Rincez-les sous l'eau froide. Egouttez-les. Pelez et rincez les topinambours. Coupez-les en petits morceaux. Émincez l'échalote.
- Faites revenir le poireau et l'échalote dans de l'huile d'olive sur feu doux 2 min. Ajouter le cube de bouillon de volaille, les topinambours. Salez. Poivrez. Versez 75 cl d'eau froide. Laissez cuire à couvert 30 min.
- Mixer au mixeur plongeant. Ajoutez la crème. Redonnez une ébullition. Servir chaud

