

Marie Framboise raconte ...

... des histoires de papilles ...



Recette N° 033 Soupe de topinambour à la vanille

Difficulté : **Facile**

Préparation

Cuisson

Repos

< 30 minutes

30 minutes

Pour 6 personnes

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

1 Les légumes

Pelez les topinambours à l'économe et mettez-les au fur et à mesure dans un saladier d'eau fraîche pour éviter qu'ils s'oxydent. Inutile de les peler parfaitement, s'il reste des petites particules de peau dans les recoins, ça ne fait rien.

Fendez le poireau en 4. Coupez-le en petits morceaux. Rincez-les sous l'eau froide. Égouttez-les. Pelez et rincez les topinambours. Coupez-les en petits morceaux. Émincez l'échalote.

2 La cuisson et le dressage

Faites revenir le poireau et l'échalote dans l'huile d'olive sur feu doux pendant 2 minutes.

Ajoutez le bouillon de volaille, les topinambours. Salez. Poivrez. Versez 75 cl d'eau froide. Laissez cuire à couvert environ 30 min.

Mixez au mixeur plongeant. Ajoutez la crème liquide. Redonnez une ébullition. Servez chaud.