

VELOUTE DE TOPINAMBOURS AU BROCCIU

Pour 4 personnes

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients

- 1 kg de topinambours
- 4 pommes de terre
- 1 petit pot de crème fraîche
- 125 ml de lait
- 1/2 cuillère à café de curcuma
- 1 Brocciu

Eplucher, laver et couper les légumes. Les faire cuire dans une casserole d'eau salée pendant 20 mn. Retirer l'eau, saler, poivrer et mixer finement.

Ajouter la crème, mélanger, puis ajouter le lait et mélanger.

Incorporer le curcuma et mixer pour obtenir un mélange homogène.

Servir le velouté avec une belle quenelle de Brocciu, des amandes effilées torréfiées et un saupoudrage de curcuma

Astuce : le goût du topinambour étant très prononcé, vous pouvez réduire les quantités et les remplacer en partie par du panais ou du chou-fleur.

Pour plus de gourmandise, incorporer la moitié du Brocciu émietté dans le velouté avant de le mettre dans les bols.

Crédit photo & stylisme / Recette : Anne Kerouédan / Cniel