

Recettes

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS

Ingrédients

- 500g de topinambours
- 1 à 2 c. à c. de miel
- 2 c. à s. de curry
- 750ml de bouillon de légumes (eau + bouillon en poudre)
- 250ml de crème de soja
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

Laver et brosser les topinambours.

Les couper en morceaux et les faire revenir dans un peu d'huile.

Ajouter le miel et le curry pour les faire caraméliser un peu.

Après 2-3 minutes, ajouter le bouillon de légumes et laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes.

Mixer le tout, saler et poivrer si nécessaire.

Avant de servir, ajouter la crème de soja et mélanger.

Bon appétit !
