



PURE KÔSAN

Velouté de topinambour à la sauge et à la noisette

Ingredients pour 10 pers

1000 g topinambour
300 g pomme de terre
300 g gros oignon blanc
300 g blanc de poireau
5 gousse d'ail
5 branches de céleri blanc
1500 ml bouillon de légumes
1000 ml lait de coco
10 feuilles sauge
5 cs noisettes non pelées
5 cs d'huile de noisette
poivre et sel

Préparation

Peler les topinambours et la pomme de terre et les couper en morceaux

Hacher finement l'oignon et l'ail et les faire cuire à l'étouffée dans un filet d'huile, ajouter le poireau et le céleri grossièrement hachés et mouiller avec le bouillon.

Porter à ébullition et ajouter la sauge, les topinambours et la pomme de terre.

Laisser bouillir le tout pendant environ 20 minutes et bien mixer.

Ajouter le lait de coco et porter à nouveau à ébullition. Assaisonner de sel et de poivre.

Faites légèrement rôtir les noisettes dans une poêle sèche, hachez-les grossièrement et mélangez-les à l'huile de noisette.

Servir :

Mixer la velouté mousseuse et répartir dans les bols préchauffés, terminer avec quelques feuilles de sauge et de noisettes.

