



PUREE de Topinambours

Temps préparation : 20 mn

Ingrédients : pour 6 personnes

- 500g de topinambours
- 500g de pommes de terre rouge « Chérie »
- 2 échalotes
- 500ml de lait entier
- 1 portion de bouillon de volaille surgelé Picard (ou bouillon cube au choix)
- huile de noix, sel, poivre

Matériel : écrase-purée

PREPARATION

1 – Eplucher les pommes de terre et les topinambours. Les découper en petits cubes (la cuisson sera plus rapide). Emincer les échalotes (photos 1 et 2).

2 – Dans une cocotte, faire doucement chauffer 2 c.à soupe d'huile de noix avec les échalotes émincées. Après 3 mn, ajouter les topinambours et les pommes de terre. Mélanger et faire revenir encore 5 mn l'ensemble.

3 – Ajouter le lait et la portion de bouillon de volaille (photo 3).

CUISSON

Laisser cuire pendant 35 à 40 mn environ : vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau planté dans les topinambours et les pommes de terre. Rectifier l'assaisonnement.

Ecraser la préparation avec un presse-purée (ou si vous préférez plus finement avec un mixeur spécial Purée). Décorer d'un cerneau de noix et servir dans des petites cocottes.