



Temps préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients : pour 6 verrines ou 2 portions en soupe

- 160g de topinambours (soit 5 pièces environ)
- 25cl de crème liquide entière
- 2 échalotes
- 20cl de fond de volaille (eau chaude + 1 portion de fond de volaille surgelé)
- 10cl de Porto rouge
- 1 pointe de noix de muscade râpée
- 1 c. à soupe d'huile de noix, sel, poivre.
- 6 tranches de poitrine fumé.

CREME de Topinambours Lard croustillant

PREPARATION de la Crème :

- 1 – Eplucher les topinambours et les échalotes. Les émincer finement.
- 2 – Dans une petite casserole, faire revenir doucement les échalotes dans 1 c.à soupe d'huile de noix.
- 3 – Ajouter le Porto : laisser réduire de moitié.
- 4 – Ajouter les topinambours et le fond de volaille : Cuire à couvert 40 mn.
- 5 – Mixer l'ensemble en ajoutant peu à peu la crème et la noix de muscade : on obtient une crème (*plus liquide qu'une purée*). Saler et poivrer si besoin.

PREPARATION du Lard croustillant :

Préchauffer le four à 200°C.

- 1 – Etaler les tranches de poitrine sur du papier cuisson sur une plaque. Les recouvrir d'une autre feuille de papier cuisson. Déposer sur le dessus une autre plaque : ceci permettra au lard de rester plat.
- 2 – Cuire 15 mn à 200 °C jusqu'à ce qu'elles deviennent croustillantes.
- 3 – Les sortir du four et les mettre sur du papier absorbant.

Présentation : Verser la crème de topinambours dans des verrines. Déposer une tranche de poitrine croustillante.