

Topinambour

(Il ressemble à la racine de gingembre, se cuit comme la pomme de terre et à un goût d'artichaut)

Purée de topinambour et pomme de terre

Intrédients :
égale quantité de pomme de terre et de topinambour (pas besoin de les pelers)
beurre
lait
fleur d'ail
thum
sel et poivre

Méthode :

- Faire cuire dans l'eau salée jusqu'à tendreté, égouttez, ajouter du beurre, du lait, de la fleur d'ail, du thym, sel et poivre. Piler.
- Servir avec vos grillades préférées.

Topinambour

Crème de topinambours et pommes de terre

Ingrédients :	2	poireaux tranchés finement
	3 à 4	topinambours coupés en morceaux
	2	potatoes de terre, pelées et coupées en morceaux
	3 1/2 à 4 tasse	bouillon de poulet
	1 gousse	ail hachée
	1 c. à thé	gingembre râpé finement
		un peu de crème 15 % cuisson
		sel et poivre au goût
		un oignon vert tranché, pour le service

Méthode :

- Dans une casserole, ajouter tous les ingrédients sauf la crème et l'oignon vert. Porter à ébullition, baisser le feu et cuire mi-couvert environ 25 minutes.
- Laisser tiédir et réduire en purée au robot. Ajouter la crème, rectifier l'assaisonnement.
- Servir dans des bols avec quelques tranches d'oignons verts émincés.

Topinambour

Potage de topinambours au curry

Ingrédients :	2-3 tasses	topinambours lavés et coupés en cubes
	1 c. à tb	miel
	1 c. à thé	curry en poudre
		bouillon de poulet concentré
		huile d'olive
	1	oignon haché
		sel et poivre

Méthode :

- Faire suer dans une casserole l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive, ajouter les topinambours, le miel, le curry, sel et poivre. Couvrez avec de l'eau et ajouter le concentré de bouillon de poulet. Laisser mijoter à petits bouillons pendant environ 30 minutes.
- Passer au robot. Rectifier l'assaisonnement au besoin.
- Servir chaud. (vous pouvez ajouter un soupçon de crème épaisse ou encore de crème sûre)