Soupe de topinambours aillés aux merguez et fenouil

“ Très fin, délicat… même avec la merguez d’agneau ! Une de mes recettes préférées. ”

Les Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 500 g de topinambours
- 3 gousses d’ail
- ½ citron (jus)
- 80 ml de crème fraîche + finition
- 500 ml de bouillon de volaille
- 2 merguez d’agneau
- Paprika
- 1 c. à café de graines de fenouil aromatique
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez les topinambours. Coupez-les en tranches puis déposez-les dans une casserole d’eau additionnée de jus de citron. Épluchez les gousses d’ail. Ajoutez-les dans l’eau avec les topinambours.

Amenez à ébullition. Comptez 10 minutes de cuisson. Égouttez.

Coupez les les merguez en tranches et faites-les poêlés avec le fenouil.

Remettez les topinambours et l’ail dans la casserole. Faites-les dorer dans un filet d’huile d’olive. Ajoutez la crème. Amenez à ébullition. Mixez. Ajoutez le bouillon graduellement. Maintenez au chaud.

Répartissez la soupe chaude dans des assiettes creuses. Répartissez les merguez. Saupoudrez de graines de fenouil aromatique, de paprika et d’une petite cuillère de crème fraîche.

Servez sans plus tarder.

Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Une recette qui a fait l’unanimité et largement inspirée du livre *Mon cours de cuisine – Les basique de légumes aux Éditions Marabout, 2010*. Une nouvelle édition est disponible *(2014)*. À la base la recette se fait avec du chorizo.

© Les Papilles Estomaquées… 2014
http://papillesestomaquees.fr/veloute-topinambours-ailles-aux-merguez-fenouil/