Velouté de topinambours, cerfeuil tubéreux et noisettes

“ Une belle découverte de recette et d’harmonie entre le cerfeuil tubéreux, le topinambour et la noisette. ”

Les Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 500 g de topinambours
- 1 cerfeuil tubéreux
- 200 ml de crème fraîche
- 500 ml de bouillon de légumes
- 2 à 4 c. à soupe de ciboulette ciselée (ou ici de tiges de poireau perpétuel)
- 2 c. à soupe de persil ciselé
- 2 à 4 c. à soupe de noisettes concassées
- Sel et poivre

Les Étapes :

Épluchez les topinambours. Coupez-les en tranches. procédez de même avec le cerfeuil tubéreux. Faites-les dorer dans un filet d’huile d’olive.
Couvrez du bouillon. Laissez cuire 20 minutes sur feu modéré.
Pendant ce temps, faites griller à sec les noisettes concassées.
Mixez la soupe après 20 minutes de cuisson. Ajoutez la crème. Faites chauffez.
Répartissez la soupe chaude dans des assiettes creuses. Répartissez les noisettes, le persil et la ciboulette ciselés *(ou poireau perpétuel)*.
Servez sans plus tarder.
Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Une recette puisée dans la revue *Esprit d’Ici, N° 16 septembre-octobre 2014*.

© Les Papilles Estomaquées... 2014