

Soupe de topinambours comme un cappuccino...



“ Les topinambours du jardin se remettent à germer. Le week-end dernier tout a été retiré de terre. On a eu assez de copains pour le faire de manière collective. Car les topinambours, ça se propage ! On a prélevé ceux qui étaient encore consommables et les avons séparés de ceux qui retourneront sous terre pour la prochaine culture d'hiver. Chacun est reparti avec son sachet de topinambours à consommer ou à planter. Le bilan de l'année pour 9 topinambours fuseau plantés en mars 2014, environ 30 kg de récolte en hiver 2015. Inutile de vous dire que nous en avons beaucoup beaucoup donnés ! Voici l'avant dernière recette cuisinée avec les topinambours du jardin. On s'entend... une soupe très riche, simple ET délicieuse ! Pour la dernière, j'ai prévu un soufflé de topinambours ! ”

Les Ingrédients :

Pour 4 à 6 personnes :

- 750 g de [topinambours](#)
- 200 g de [pommes de terre](#)
- 200 ml de crème fraîche
- 500 ml d'eau
- ½ bouillon-cube de légumes
- 2 à 3 c. à soupe de [ciboulette](#) ciselée
- 2 à 3 c. à soupe de [persil](#) ciselé
- 100 g de beurre
- Poivre

Les Étapes :

Épluchez les topinambours et les pommes de terre que vous ferez cuire dans le bouillon de légumes pendant une vingtaine de minutes sur feu modéré.

Mixez.

Prélevez une bonne louche de purée. Poivrez puis ajoutez la crème. Mixez jusqu'à ce que le mélange mousse. Réservez au chaud.

Faites chauffer le reste de purée de topinambours et de pommes de terre avec le beurre. Remuez, retirez du feu une fois que le beurre est fondu.

Répartissez dans 4 à 6 assiettes creuses. Répartissez la mousse puis la ciboulette et le persil.

Servez sans plus tarder. Dégustez !

Et Que Dire De Plus ?

→ Pas la peine de saler, le bouillon cube l'est suffisamment.

→ Une recette puisée dans *Cuisine et Vins de France, Les soupes, 60 recettes d'ici et d'ailleurs aux Éditions Marie Claire, 2004*. Dans la recette initiale, cette soupe est servie avec 150 g de lamelles de magret de canard fumé.

© Les Papilles Estomaquées... 2015

<http://papillesestomaquees.fr/soupe-de-topinambours-comme-un-cappuccino/>