

Velouté de Topinambours à l'huile de Truffe

Ingédients pour 4 personnes

- 500 g de topinambours
- 1 sachet de bouillon de volaille à infuser ARIAKE *
- 25 cl d'eau
- 25 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe d'huile de pépins de raisin à la Truffe*
- 2 cuillères à café de Fleur de sel aux épices grillées
- Sel et Poivre

Bien laver sans éplucher les topinambours et les couper en petits cubes.

Chauffer l'huile de truffe dans une casserole et faire suer les topinambours pendant quelques minutes. Ajouter alors le bouillon de volaille préparée, l'eau et une pincée de sel. Porter à ébullition et ajouter alors la crème liquide. Laisser cuire à feu doux. *Ajouter si vous le souhaitez une pincée de bicarbonate de sodium pour les digestions difficiles...* Après 30 minutes, mixer cette préparation, rectifier l'assaisonnement : votre velouté est prêt !

Accompagner de petits croûtons frits avec un peu d'huile à la Truffe... succès garanti pour une entrée chic et originale.