



.Velouté deTOPINAMBOURS.

Ingrédients :

- 1 kg de topinambours
- 4 oignons
- 1.25 cuillère de beurre
- Poivre, sel
- 2.5 cuillères d'huile d'arachide

Réalisation :

Peler les oignons. En couper 1 en dés.

Couper les autres en rondelles et les réserver.

Faire revenir les dés d'oignon dans le beurre.

Éplucher et couper grossièrement les topinambours.

Les mettre dans la casserole et les recouvrir d'eau.

Ajouter le bouillon cube, du sel et du poivre.

Laisser cuire environ 20 mn.

Faire chauffer l'huile dans une poêle.

Faire frire les oignons 10 minutes.

Passer la soupe au moulin à légumes et servir dans des bols.

Ajouter quelques oignons frits sur le dessus.

•