

Recette : Velouté de topinambours au foie gras

TEMPS DE PRÉPARATION



Velouté de topinambours au foie gras

Soupe

15
minutes

INGRÉDIENTS

800 g à 1 kg de Topinambours
2 Echalotes
30 g de beurre
20 cl de crème liquide
200 g de foie gras frais
sel, poivre
1 cube de volaille
Graines de pavot (pour décorer)

INSTRUCTIONS

Epluchez les Topinambours, rincez- les sous l'eau froide, coupez-les en morceaux.

Faites fondre les échalotes hachées avec le beurre dans une casserole.

Ajoutez les Topinambours. Couvrez d'eau froide à hauteur. Salez, poivrez, ajoutez le cube de volaille et couvrez la casserole au $\frac{3}{4}$ puis laissez cuire 30 mn sur feu moyen.

Mixez pour obtenir un velouté. Poêlez les morceaux de foie gras.

Ajoutez la crème et la moitié du foie gras.

Remettez le velouté à frémir 3 mn et mixer de nouveau.

Au moment de servir ajoutez le reste du foie gras en morceaux et dégustez aussitôt.

Décorez avec des graines de pavot

TEMPS DE CUISSON

30
minutes

POUR

6
personnes

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (quantité par portion)



BALISES DE LA RECETTE

Foie gras, Topinambours, Echalottes

RECETTES

