

Velouté de Topinambours

Ingrédients (4 personnes) :

- ⊗ 300 g de Topinambours
- ⊗ 300 g de Poireaux
- ⊗ 300 g de Pommes de Terre
- ⊗ 2 g de Gingembre frais
(ou ~ 1 c. à c. en poudre)
- ⊗ 2 g de Curcuma frais
(ou 1 c. à c. bombée de poudre)
- ⊗ 3 feuilles de Laurier
(ou ~ 1 c. à c. en poudre)
- ⊗ 1 c. à c. de Sel de Mer
- ⊗ Eau

Facultatif:

- ⊗ 1 c. à s. de graisse de Coco
- ⊗ 1 c. à s. de purée de Noisettes

Réalisation :

- ⊗ **Laver / brosser** soigneusement chaque légume, gingembre et curcuma compris (inutile ainsi de les éplucher).
- ⊗ Les **couper** en morceaux et les **réunir** dans un faitout, une casserole ... avec couvercle.
- ⊗ **Ajouter** le sel (et les épices et aromates s'ils sont à l'état de poudre) puis **couvrir** d'eau.
- ⊗ **Surveiller** la cuisson jusqu'à ce que les légumes soient tendres (selon l'ustensile de cuisson et la grosseur des morceaux de légumes, le temps de cuisson est variable... !).
- ⊗ **Mixer** alors avec, éventuellement, la graisse de Coco et la purée de Noisettes.
- ⊗ **Déguster** chaud, tiède ou comme il vous plait ! Avec, pourquoi pas, quelques feuilles de persil ciselées et / ou des noisettes concassées voire torréfiées.

Aurélié Boucherie

[Www.theraneo.com/aurelie-b](http://www.theraneo.com/aurelie-b)

06.42.57.84.31