

Un velouté de légumes oubliés

Ingrédients pour 6 personnes

**1,5 kg de topinambours
5 gousses d'ail
1 grosse pomme de terre
2 jaunes d'oeufs
10 cl de crème fraîche
1 truffe (facultatif) 3 tablettes de bouillon de volaille
2 c à soupe d'huile d'olive
sel
poivre**

Pelez les topinambours, coupez les en lamelles.

Épluchez l'ail.

Faites chauffer l'huile dans une cocotte, ajoutez les topinambours et l'ail, couvrez et laissez cuire 20 mn à feu doux.

Pendant ce temps, pelez et lavez la pomme de terre.

Coupez la en dés.

Faites chauffer 1,5 litre d'eau chaude dans une casserole, diluez vos tablettes de bouillon de volaille.

Ajoutez les dés de pomme de terre et le bouillon dans la cocotte avec les topinambours.

Salez et poivrez.

Poursuivez la cuisson encore 20 mn, puis mixez le tout.

Dans un bol, mélangez les jaunes d'œufs avec la crème épaisse, 2 c à soupe de bouillon mixé puis versez dans la cocotte.

Remuez pour faire épaissir, sur feux doux sans jamais laisser bouillir.

Servez le velouté dans des assiettes creuses ou des bols après les avoir éventuellement décorés de truffe râpée.

Vous pouvez aussi ajouter sur une brochette 2 tranches de boudins blancs revenus, au préalable, à la poêle.

Pour cette recette j'ai utilisé l'huile d'olive bio " JARDIN D'Orante"

Merci à ce sponsor aux huiles fabuleuses

[NICOLE PASSIONS](#)