

Purée de topinambours



15'

Temps de préparation

25'

Temps de cuisson

Niveau

Facile

Ingrédients

- 500 g de topinambours
- 1 pomme de terre
- 20 cl de crème fraîche
- sel/poivre
- à ajouter au choix : ciboulette, persil, noisettes, champignons...



1

Faites cuire les topinambours et la pomme de terre non pelés dans une casserole d'eau bouillante environ 20 min

2

Ils sont cuits quand la lame du couteau pénètre dans la chair. Egouttez, pelez-les et laissez tiédir avant de les écraser au moulin à légumes, à la fourchette ou au mixeur

3

Ajoutez la crème, du sel et du poivre, et c'est prêt !

4

Vous pouvez ajouter sur le dessus de votre purée au moment de la dégustation : un peu de ciboulette, des noisettes concassées, des oignons et champignons caramélisés ou tout autre ingrédient qui vous met en appétit !

