



VELOUTE DE TOPINAMBOURS AUX TUILES D'AMANDES CRAQUANTES

Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 20 mn

Pour 4 ou 6 assiettes:

1 kg de topinambours

1 gousse d'ail

50 g de poudre d'amandes

1/2 de l de bouillon (volaille ou légumes, maison ou cube)

20 cl de lait

Tuiles d'amandes:

5 à 6 càs d'amandes effilées

1 oeufs battu

Jus vert:

3 càs de persil haché très fin

1 càs d'huile d'argan ou de noisettes

Sel et poivre

Eplucher et laver les topinambours, les couper en dés. Enlever la peau de la gousse d'ail et l'écraser avec le plat d'une lame de couteau.

Porter le bouillon à ébullition, ajouter les légumes, la poudre d'amandes et l'ail. Laisser cuire jusqu'à ce que les topinambours soient tendres.

Enlever la gousse d'ail et mixer en ajoutant le lait petit à petit jusqu'à l'obtention d'une crème très lisse ayant la consistance désirée, ajuster l'assaisonnement en sel et poivre (blanc pour ne pas faire de tâches noires dans le velouté). Réserver et garder chaud.

Tuiles d'amandes croquantes:

Battre l'œuf avec une petite pincée de sel et l'amalgamer avec les amandes effilées.

A feu moyen, chauffer l'huile et poser des petits tas d'amandes collés à l'œuf, étaler avec le dos d'une cuillère et laisser un peu dorer de chaque côté.

Jus vert:

Mixer le persil avec l'huile de noisettes ou d'argan jusqu'à obtenir un jus un peu épais.

Dressage:

Verser deux belles louches de velouté décorer d'un trait ou d'arabesques de jus vert et compléter avec une ou deux tuiles deux amandes croquantes.