

Velouté de topinambours au curry

INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

500 g de topinambours
1 c à c de miel de Provence
1 c à c de curry
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1/2 de litre de bouillon de volaille
1/4 de litre de crème liquide
Sel et poivre
1 pincée de bicarbonate

PREPARATION

Lavez les topinambours non pelés, puis coupez-les en petits dés.
Chauffez l'huile dans une cocotte et ajoutez les topinambours, faites suer 2 minutes, puis, ajoutez le miel et le curry.
Mouillez avec le bouillon, portez à ébullition et aversez la crème liquide.
Laissez cuire à frémissement 30 minutes.
Rectifiez l'assaisonnement et servez.

Recette proposée par la ferme des Saignes