

Velouté de topinambour, écume à l'huile aromatisée à la truffe



Ingrédients pour 4 personnes : 750g de topinambours, 125g de beurre, 2 oignons, 370g de crème liquide entière, sel, poivre, huile de truffe, truffes fraîches (facultatif)

Faire tiédir 12 cl de crème avec une cuiller à soupe d'huile aromatisée à la truffe. mixer pour récupérer de la mousse.

On peut aussi utiliser un siphon pour faire une chantilly : verser 12 cl (120 g) de crème, et ajouter 1 cuiller à soupe d'huile de truffe, saler. Mettre une cartouche de gaz et garder au frais au moins 1 heure.

Eplucher les légumes. Emincer les oignons et couper les topinambours. Dans une sauteuse, faire fondre le beurre. Ajouter les oignons émincés puis les topinambours. Assaisonner. Laisser cuire à feu doux pendant 40 mn. Ajouter les 25 cl de crème restante, porter à ébullition et mixer. Chinoiser.

Verser dans une assiette creuse, surmonter de l'écume ou de la chantilly. Ajouter un filet d'huile aromatisée à la truffe et éventuellement un copeau de truffe fraîche ainsi que de la fleur de sel.