

VELOUTE DE TOPINAMBOURS

Recette proposée par Audreyils



Préparation : 10 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 35 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 2 personnes

- 300 g de topinambour - 1 pomme de terre moyenne - 6 tranches de bacon - 2 C à s. de fromage de chèvre - (Saint Maure de Touraine) - 2 gousse d'ail - 1 C à c. d'huile d'olive - sel - poivre

1. Eplucher l'ail et couper en petits morceaux 4 tranches de bacon et les faire rissoler dans le Cook Expert.
2. Eplucher et couper en gros dés les topinambours et la pomme de terre et déposer les dans la cuve.
3. Ajouter de l'eau pour couvrir jusqu'à moitié les légumes.
4. Lancer le programme automatique SOUPE VELOUTEE.
5. Faire rissoler dans une poêle les 2 dernières tranches de bacon.
6. Servir le velouté dans un bol et y déposer la tranche de bacon bien grillée.

Astuce du chef :

Le topinambour cuit seul provoque des gaz, d'où le mélange avec la pomme de terre qui neutralise ce problème. ;-)

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Audreyils