

1.Topinambours à la crème

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 kg de topinambours
- 100 g de beurre
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- sel, poivre

Préparation de la recette :

- * Eplucher et laver les topinambours
- * Les plonger dans une grande casserole d'eau froide salée
- * Faire bouillir pendant environ 30 minutes (vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau : il doit s'enfoncer très facilement)
- * Dans une casserole, faire fondre à feu doux le beurre avec la crème fraîche. Saler et poivrer
- * Egoutter les topinambours et les recouvrir de sauce. (Possibilité de les passer au four avec un peu de gruyère râpé)

Bon Appétit !

2. Topinambours braisés aux petits lardons



Temps de préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 250 g de lard maigre coupé en lardons
- 1 kg de topinambours
- 2 gros oignons
- 2 carottes
- 2 échalotes
- 2 gousses d'ail
- 30 g de beurre
- 10 cl de vin blanc
- 1 feuille de laurier
- 1 brin de thym
- 1 pincée de noix de muscade râpée
- sel
- poivre

Préparation de la recette :

- * Faites chauffer une casserole d'eau.
- * Plongez les lardons pendant 1 min dans l'eau bouillante, égouttez-les et passez-les sous un filet d'eau froide.
- * Épongez-les sur un linge propre.
- * Épluchez et émincez finement 2 gros oignons et 2 échalotes.
- * Pelez et lavez 2 carottes, découpez-les en petits dés.
- * Épluchez et écrasez 2 gousses d'ail.
- * Pelez (juste les gratter suffit) avec un petit couteau bien aiguisé, les topinambours, lavez-les et coupez-les en deux ou trois selon leur grosseur.
- * Dans une cocotte, faites doucement rissoler les lardons dans 30 g de beurre (ou de l'huile).
- * Quand ils sont dorés, retirez-les et mettez-les en attente sur une assiette.
- * A la place, mettez les oignons, les échalotes, l'ail, les carottes, 1 feuille de laurier, et le brin de thym
- * Laissez étuver doucement pendant 5 min
- * Ajoutez alors les topinambours, 1 pincée de noix muscade en poudre, du poivre et un peu de sel
- * Remettez les lardons et arrosez de 10 cl de vin blanc sec
- * Couvrez et laissez mijoter doucement pendant 35 min. Servir bien chaud

Bon Appétit !