



Recette

Soupe de topinambour et champignons

Une alternative délicieuse et pauvre en calories aux pommes de terre.

20 Min.

Temps de préparation



30 Min.

Temps total



Ingrédients pour 4 personnes

SOUPE

- 1 oignon, haché
- 1 gousse d'ail, hachée
- ½ poireau, en morceaux
- 500g de topinambours, en morceaux **De saison**
- 1cs de beurre
- 1dl de vin blanc
- 5dl de bouillon de légumes
- 2dl de demi-crème

GARNITURE

- 200g de champignons mélangés, en morceaux
- 1cs de beurre
- sel, poivre
- 3cs de persil plat, haché grossièrement
- 1 à 2 cs de raifort ou de poivre

Voici comment faire

1 de 2

SOUPE Faire revenir l'oignon, l'ail, le poireau et les topinambours pendant 2 à 4 minutes dans le beurre chaud. Ajouter le vin et le bouillon, recouvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes. Réduire finement en purée la soupe et l'affiner avec de la crème.

2 de 2

GARNITURE Faire dorer les champignons pendant 2 à 3 minutes dans le beurre chaud, assaisonner et ajouter le persil. Verser la soupe dans des assiettes à soupe et ajouter les champignons. Râper le raifort au-dessus.