



## 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.