



VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

LARD ET PAIN D'ÉPICES

500g de topinambours - 2 pommes de terre - 1 verre de lait - Huile d'olive - 1/2 gousse d'ail - Cumin -
2 tranches de pain d'épices - 1l de bouillon de légumes - Ciboulette

- 1) Épluchez les topinambours et les pommes de terre, les rincer et les couper grossièrement.
- 2) Dans un peu d'huile d'olive, faites sauter les pommes de terre et les topinambours. Remuez pour ne pas que ça accroche. Ajoutez l'ail, le cumin, le sel et le poivre.
- 3) Couvrez de bouillon, mettez un couvercle et laissez cuire environ 15 minutes. Le temps que les morceaux soient fondants.
- 4) Quand c'est cuit, ajoutez le lait et mixez. La quantité de lait dépend de la consistance que vous souhaitez pour votre velouté.
- 5) Détaillez le lard en morceaux et coupez des cubes de pain d'épices. Ciselez la ciboulette. Faites revenir le lard dans une poêle et ajoutez en fin de cuisson les cubes de pain d'épices pour les faire griller. Faites attention, le pain d'épices brûle vite.
- 6) Servez le velouté dans de grands bols, rajoutez les cubes de pain d'épices, le lard, la ciboulette ciselée et un tour de moulin à poivre.