

VELOUTE DE TOPINAMBOURS AUX CEPES OU AU FOIE GRAS

POUR 6 PERSONNES

- 600 gr de topinambours.
- 3 escalopes de foie gras, ou du foie gras mi cuit en bocal (dans ce cas le couper en petits cubes et le verser dans le velouté au moment de servir)
- 50 cl de lait.
- 25 cl de crème fraîche ou crème de soja.
- Sel poivre.
- 8 petits cèpes à l'huile en bocal ou surgelés.



Faire cuire les topinambours coupés en cubes dans le lait frémissant assaisonné de sel et poivre, pendant 20 mn. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau.

Les mixer avec la crème et ou le lait de cuisson selon la consistance désirée.

Faire cuire les escalopes de foie gras dans une poêle, à feu vif.

Mettre le velouté dans des bols ou tasses à café.

Rajouter le foie gras et servir chaud.

Vous pouvez remplacer les cèpes par des shiitaké moins onéreux.

Il faut préalablement émincer les champignons et les faire cuire dans une poêle antiadhésive sur feu vif.