



## VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS AU FOIE GRAS

### Pour 6 personnes

- 400g de topinambours
- 200g de foie gras mi cuit
- ½ échalote
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1/2 bouillon de volaille
- 15g de beurre
- Sel et poivre

Peler et hacher finement l'échalote. Éplucher les topinambours, les laver et les couper en morceaux.

Faire fondre le beurre et y mettre l'échalote puis les topinambours. *Attention de ne pas éplucher les topinambours à l'avance, car ils vont noircir.*

Couvrir d'eau à hauteur, ajouter le bouillon de volaille, saler, poivrer et laisser cuire pendant 30mn à petits bouillons.

Égoutter les topinambours et les mixer avec la crème, en ajoutant peu à peu le bouillon de cuisson jusqu'à obtenir la consistance souhaitée.

Couper le foie gras en cubes et répartir sur le velouté dans le bol.

*Je sers ce velouté en entrée, dans des petits bols ou des petits verres à pieds, façon verrine. Vous pouvez doubler les proportions pour le servir dans des assiettes. Choisissez des topinambours n'ayant pas trop de forme tordue, ce sera plus facile à éplucher. En dehors de la période des fêtes, vous pouvez remplacer le foie gras par du bacon grillé et découpé en lamelles ou des petits morceaux de Roquefort.*