



Velouté de topinambour truffé Aux noix de St Jacques



Recette pour 8 personnes

Topinambour 1 Kg

Beurre 20g

Echalote 30g

Bouillon de volaille 30cl

Crème

Noix de St jacques 24 pièces

Truffes Tuber melanosporum 80g

Huile d'olive

Sel

Poivre



Technique de réalisation :

Eplucher les topinambours et tailler en petit dés

Eplucher et ciseler l'échalote.

Suer l'échalote ciselée sans coloration, ajouter les dés de topinambour, mouiller à hauteur avec le bouillon de volaille.

Cuire environ 15 minutes

Passer, mixer, crémer légèrement, assaisonner, rectifier l'onctuosité avec le liquide de cuisson, ajouter la truffe râpée grossièrement.

Faire sauter rapidement les noix de saint Jacques à l'huile d'olive.

Dresser dans une assiette creuse, décorer avec de la ciboulette et de fines lamelles de truffe.

Accords Mets-vins :

Un Riesling Grand Cru se mariera avec ce plat tout en finesse (Saint-Jacques) et en volume (truffe et topinambour). Un Vin De Pays Charentais de cépage chardonnay aura assez de structure pour ce plat.