

## Velouté de topinambours à la truffe

- 500g de topinambours
- 2 petites pommes de terre
- 1 échalote
- 1 blanc de poireau
- ½ gousse de vanille
- Crème fraîche
- 1 belle truffe (*Tuber melanosporum*)
- 1litre de bouillon de volaille maison ou 1l d'eau et un cube ½

Eplucher les topinambours et les mettre dans un saladier plein d'eau citronnée pour éviter qu'ils noircissent. Eplucher les pommes de terre.

Faire suer à feu doux le poireau et l'échalote hachés menus, quand ils sont translucides, ajouter les pommes de terre et les topinambours coupés en morceaux, la vanille et le bouillon.

Cuire 30minutes, ajouter de la crème fraîche selon les goûts.

Mixer finement, ajouter du sel si besoin, servir en mini cocotte, parsemer de truffe.

Laisser infuser quelques minutes avec le couvercle avant de déguster.



Photo P Monteil