



anou <http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Velouté de topinambours poire vanille .



*Ingrédients pour 2 personnes :*

- 1 oignon doux
- 1 poire comice
- 1 pomme de terre
- 10 g de beurre
- 10 g de parmigiano reggiano
- 15 cl d'eau
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 20 cl de lait
- 300 g de topinambours
- Arôme liquide de vanille
- Sel, poivre

- Emincer l'oignon, détailler la poire, la pomme de terre et les topinambours
- Dans une sauteuse chaude et beurrée faire revenir les oignons, les laisser fondre sans coloration
- Ajouter les topinambours et la pomme de terre, bien enrober de la matière grasse
- Laisser cuire quelques minutes puis ajouter les morceaux de poire
- Ajouter le lait et l'arôme vanille et compléter à hauteur avec l'eau, saler, porter à ébullition
- Poivrer puis couvrir, baisser le feu et laisser mijoter à feu doux pendant 25-30 minutes
- Transvaser la préparation puis mixer la soupe obtenue. Ajouter par filet la crème liquide
- Mixer et ajouter la crème fraîche jusqu'à obtenir la texture souhaitée
- Décorer de lamelles de poires, saupoudrer de parmesan et servir chaud

*Astuce : A défaut d'avoir de l'arôme liquide de vanille utiliser une gousse de vanille que vous gratterez au 3/4 ... vous saupoudrez du quart restant le velouté prêt à servir. Ajouter un poireau, remplacer l'eau par du bouillon de volaille ...*

