



## VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS, DUXELLES DE CHAMPIGNONS ET ÉMULSION AU SOJA



2 pers.



4 pers.

### Ingrédients

Dans votre box :

Topinambours	400 g	800 g
Echalotes	2 pièces	2 pièces
Crème épaisse	100 g	150 g
Champignons de Paris	150 g	300 g
Sauce soja	5 cl	8 cl
Crème liquide	10 cl	15 cl
Ail	1 gousse	2 gousses
Persil plat	10 tiges	15 tiges

Dans votre placard :

Beurre	30 g	50 g
Sel fin		
Poivre du moulin		



## Réalisation de la recette

Préparation : 15 mn

Cuisson : 25 mn

### 1. Le velouté de topinambours

- Epluchez les échalotes et les topinambours. Coupez les topinambours en 2/3 morceaux. Coupez en petits dés les échalotes. Lavez les champignons de Paris, puis les hacher finement. Epluchez, dégermez et hachez la ou les gousses(s) d'ail. Lavez le persil et le hacher.
- Dans une casserole, faire cuire à feu doux avec une pincée de sel, la moitié des échalotes pendant 2 minutes. Ajoutez les topinambours, puis versez de l'eau à hauteur. Faire cuire à couvert à feu doux pendant 20 minutes. Ajoutez la crème épaisse et mixez. Rectifiez l'assaisonnement en sel et poivre.

### 2. La duxelles de champignons

- Dans une poêle, faire cuire à feu doux avec une pincée de sel, l'autre moitié des échalotes et la ou les gousses(s) d'ail hachée(s) pendant 2 minutes. Ajoutez les champignons et faire cuire à feu moyen pendant 15 minutes jusqu'à évaporation complète de l'eau des champignons. Assaisonnez de sel et de poivre et finir avec le persil.

### 3. L'émulsion au soja

- Dans un bol, fouettez la crème liquide bien froide et la sauce soja jusqu'à l'obtention d'une crème légèrement fouettée.

### 4. Le dressage

- Dans de grandes verrines ou en assiettes creuses, déposez au fond la duxelles de champignons sur 1/4 de la hauteur, puis versez le velouté chaud et terminez avec un peu de crème fouettée froide. Servir aussitôt.

### 5. Le + du Chef

- L'intérêt de cette recette repose sur l'effet visuel des couches et les différences des textures et des températures. L'utilisation de verrines ou de grandes tasses à thé est recommandée.

### 6. Le topinambour

- Les topinambours se consomment aussi bien froids en salade, que chauds en accompagnement. On peut aussi les utiliser crus, râpés ou coupés en lamelles. La saveur se rapproche de celle des fonds d'artichauts et des salsifis. Riche de nombreux sels minéraux, les topinambours sont assez pauvres en calories.

