

Velouté de topinambours

Ingédients pour 2/3 personnes :

- 500 g de topinambours
- 1 tablette de bouillon de volaille
- 15 cl de crème liquide
- 80 cl d'eau
- 2 cuillères à café de miel
- Huile d'olive
- Sel & poivre

Préparation :

Epluchez et coupez les topinambours en morceaux.

Mettez-les dans le bol du Thermomix avec une cuillère à soupe d'huile d'olive.

Programmez 5 minutes à 100° C sur vitesse 1

Ajoutez le miel et programmez 2 minutes à 100° C sur vitesse 1.

Ajoutez 80 cl d'eau, la tablette de bouillon, du sel et du poivre puis programmez 25 minutes à 100° C à vitesse 1.

Ajouter enfin la crème liquide et mixez 1 minute sur vitesse 10.

Servez aussitôt.

<http://philomavie.blogspot.com>