



chef

MATHIEU CHARROIS



EPONA - INTERCONTINENTAL

20 Quai Jules Courmot
Lyon 2e arrondissement



Image non contractuelle

SOUPE DE TOPINAMBOUR AROMATISÉE AUX FÈVES DE TONKA

par Mathieu Charrois

INGRÉDIENTS pour 3 litres de soupe

- 1kg de topinambour
- 1kg de carotte
- 300g de pomme de terre
- 20 cl de crème fraîche
- 25g de beurre
- Environ 3 litres d'eau
- 1 fève de tonka
- Sel
- Poivre

PRÉPARATION

1. Eplucher les carottes, les topinambours et les pommes de terre.
2. Couper les carottes et les topinambours en fines rondelles.
3. Laver, rincer et sécher l'ensemble des légumes épluchés.
4. Plonger le tout dans une marmite d'eau bouillante salée.
5. Laisser cuire.
6. Mixer les légumes dans l'eau.
7. Râper un peu de fèves de tonka, saler et poivrer.
8. Bien remuer et ajouter la crème fraîche et le beurre.

