chef
JÉRÔME GAGNEUX

LE PETIT MEUNIER

12 Chemins des Moulins
Messimy, 69510

Image non contractuelle

VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS ET PANAIS, ÉCLATS DE CHÂTAIGNES ET HUILE DE TRUFFE

par Jérôme Gagneux

INGRÉDIENTS pour 4 personnes

- 400g de topinambours
- 200g de panais
- 1 blanc de poireau
- 1 échalote
- 1 gousse d'ail
- 50g de beurre
- 10cl de crème 35%
- 75cl de bouillon de légumes
- Quelques châtaignes cuites
- Quelques gouttes d'huile de truffe

PRÉPARATION

1. Préparer les légumes et les couper en gros morceaux.
2. Emincer le poireau, ciseler l'échalote et écraser l'ail et les faire suer au beurre quelques minutes.
3. Ajouter les légumes et le bouillon, laisser cuire 30 minutes.
4. Une fois les légumes assez tendres, mixer longuement, crémer et assaisonner.
5. Passer à la poêle les châtaignes concassées et ajouter quelques gouttes d'huile de truffe.