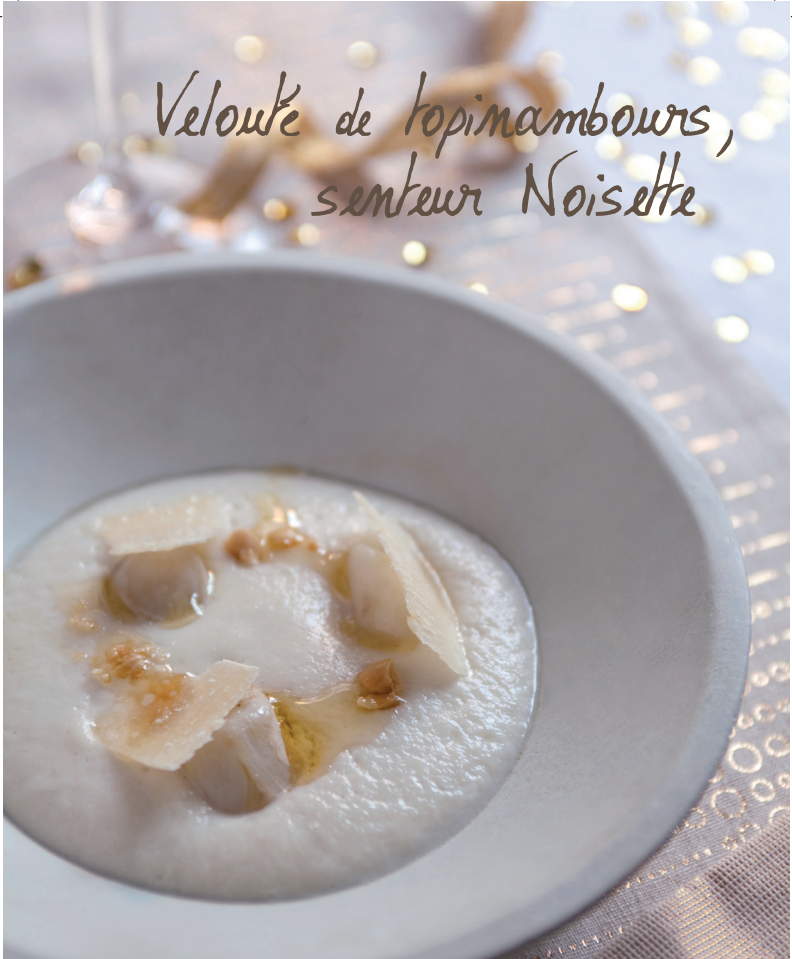




*Velouté de topinambours,  
senteur Noisette*



Les recettes de **KEISUKE MATSUSHIMA**  
en exclusivité pour **A'OLIVIER**





## Velouté de topinambours, senteur noisette.

POUR 2 PERS.

30 GR DE TOPINAMBOURS / 30 GR DE NOISETTE / COPEAUX DE PARMESAN /  
CREME FRAICHE LIQUIDE / HUILE VIERGE DE NOISETTE.

- Bien laver et éplucher les topinambours.
- Les couper en petits cubes.
- Verser les morceaux dans une casserole. Les couvrir d'eau.
- Faire cuire à feu doux pendant une quinzaine de minutes, jusqu'à ce qu'ils soient très fondants.
- Egoutter les topinambours et les déposer dans un grand récipient.
- Réserver quelques cubes, les plus petits, pour la présentation dans l'assiette.
- Conserver l'eau de cuisson à part.
- Dans le grand récipient de topinambours, ajouter la crème fraîche et mixer l'ensemble.
- Ajouter l'eau de cuisson au fur et à mesure jusqu'à l'obtention d'un mélange velouté.
- Assaisonner de sel et de poivre et ajouter l'**huile vierge de Noisette**.
- Préparer les noisettes en les torréfiant à la poêle.
- Servir le velouté dans un plat creux.
- Ajouter les petits morceaux de topinambours non mixés, les noisettes grillées. Agrémenter de quelques copeaux de Parmesan.

