



" Riche en potassium, vitamines B1, B3 et en fer. Mais c'est quoi ce légume merveilleux "

Simone

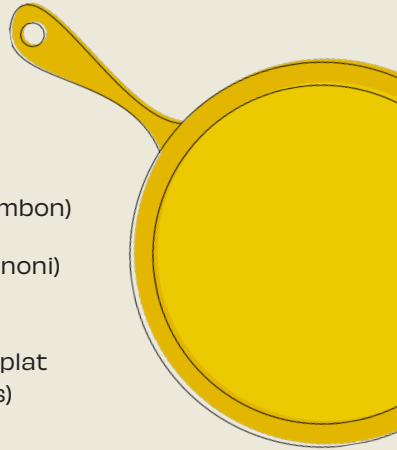
VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR

Pour 4 personnes

INGRÉDIENTS

- 200 g** topinambours (bien nettoyés, pas épluchés)
- 200 g** de girolles ou pleurotes
- 50 g** de lardo di Colonnata* (à défaut du guanciale ou un talon de jambon)
- 1,5 l** de bouillon « maison » à l'ail (retrouvez la recette sur le Club Casa Zanoni)
- 2** gousses d'ail
- Quelques branches de thym
- Quelques feuilles de coriandre ou persil plat
- du pain de la veille (taillé en petits cubes)
- Parmigiano Reggiano râpé*
- Huile d'olive*
- Sel et du poivre du moulin
- Zestes de citron non traité

* retrouvez le produit dans l'épicerie



PRÉPARATION

1. Mettre le bouillon maison à bouillir dans une grande casserole.

2. Émincer les topinambours en très fines lamelles à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau, sans les éplucher.

3. Dans une poêle anti-adhésive, faire cuire pendant 15 minutes à couvert sur feu doux les lamelles de topinambour avec un peu d'huile d'olive et du sel. Retirer le couvercle et laisser cuire encore 15 minutes environ.

4. Recouvrir le topinambour cuit de bouillon.

5. Tailler de fins lardons de lardo di Colonnata et les faire rissoler à feu doux dans une grande poêle profonde.


6. Ajouter les cubes de pain rassi et les girolles (ou pleurotes) dans la poêle de lardo di Colonnata. Saler et poivrer. Ajouter une ou deux gousses d'ail épluchées, ainsi que du thym. Faire rôtir à feu vif en surveillant bien la cuisson. Débarrasser le mélange dans un plat de présentation et parsemer de Parmigiano râpé selon votre goût.

7. Verser le topinambour additionné de bouillon dans le bol d'un blender et mixer une à deux minutes à puissance maximale. Réaliser cette étape en plusieurs fois. Il faut obtenir un velouté très fin et lisse. Débarrasser dans un récipient adapté.

8. Goûter et corriger l'assaisonnement et la consistance du velouté en ajoutant du poivre et de l'huile d'olive ainsi qu'un peu de bouillon. Mixer au mixeur plongeant. Réserver le velouté de topinambour dans une jolie cruche.

9. Dresser un peu de mélange de cubes de pain et de girolles au fond de belles assiettes creuses. Ajouter quelques feuilles de coriandre et éventuellement quelques zestes de citron.

10. Terminer le plat devant les convives en versant le velouté directement dans les assiettes et présenter également le reste de mélange de cubes de pain et de girolles à ajouter selon le goût de chacun.

 **Pour un dressage de pro, servir la garniture du velouté dans des coupelles de parmesan placées au centre des assiettes creuses.**

Pour cela, faire fondre du parmesan râpé dans une poêle bien chaude jusqu'à ce qu'il forme une galette bien dorée. Éteindre le feu, laisser refroidir la galette quelques instants pour pouvoir la manipuler puis la placer immédiatement sur une coupelle retournée pour que la galette prenne la forme de la coupelle en refroidissant.

**CLUB
CASA ZANONI**