



## Cappuccino de topinambour



*Le topinambour fait partie des légumes oubliés, qui méritent d'être remis au goût du jour : son parfum est très délicat, rappelant celui de l'artichaut. J'ai testé ce légume pour la première fois en soupe avec une légère touche de zeste et de jus d'orange. Pour apporter une touche crémeuse à cette soupe, j'ai ajouté de la crème fraîche battue en chantilly, déposée au dernier moment sur le dessus. Le contraste chaud-froid est très original. Cette recette est inspirée du blog [Un déjeuner de Soleil](#).*

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de topinambours
- 1 branche de céleri
- 1 orange bio
- 100 ml de crème fleurette
- sel et poivre

### Préparation :

Réserver la crème fraîche dans le freezer du réfrigérateur ou dans le congélateur (elle doit être très froide pour être fouettée).

Éplucher les topinambours ; enlever la partie fibreuse de la branche de céleri. Couper les légumes en morceaux réguliers.

Faire cuire dans 500 ml d'eau bouillante salée durant 10 minutes, jusqu'à ce que les topinambours deviennent fondants.

Pendant la cuisson des légumes, fouetter la crème très froide jusqu'à obtenir la consistance d'une crème chantilly. Ajouter une touche de sel en fin de montage.

Râper le zeste d'orange et presser le jus.

Mixer les légumes avec le jus de cuisson et le jus d'orange. Poivrer.

Répartir la soupe dans 4 verres ou bols translucides. Ajouter la crème fouettée à l'aide d'une poche à douille. Parsemer de zeste d'orange râpée et servir aussitôt, tant que la soupe est chaude.

*Le 24 Janvier 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances*

*Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/01/24/20169603.html>*