



LES JARDINS DU GIESSEN



TOPINAMBOUR



TOPINAMBOURS À LA CREME

Ingrédients :

- Des topinambours
- Un peu de lait
- Un peu de crème fraîche
- Échalote, ail, ciboulette
- Sel, poivre
- 2 cuillères à soupe de vinaigre

Laver les topinambours. Les faire cuire à la vapeur, puis les éplucher.

Préparer une sauce à la crème : dans une petite casserole, faire chauffer les échalotes hachées avec le vinaigre. Laisser réduire, puis ajouter le lait et la crème.

Laisser réduire à nouveau.

Servir les topinambours tièdes avec cette sauce.



SALADE DE TOPINAMBOURS

Faire cuire comme précédemment.

Éplucher et couper les topinambours en rondelles les laisser refroidir.

Préparer une vinaigrette et mélanger.



GRATIN DE TOPINAMBOURS

Ingrédients pour 2 pers. :

- Topinambours
- 1 cuillère à soupe de graisse végétale
- 1 cuillère à soupe de farine
- ¼ l de lait
- Comté râpé
- Lamelles de jambon (facultatif)

Faire cuire les topinambours comme précédemment.

Préparer une sauce béchamel avec la graisse, la farine et le lait.

Éplucher et couper les topinambours en rondelles. Disposer dans un plat à gratin, recouvrir avec la sauce béchamel (éventuellement ajouter les lamelles de jambon) et parsemer de comté râpé.

Faire dorer au four.

Accompagner ce gratin d'une salade verte.



LES JARDINS DU GIESSEN



TOPINAMBOUR

DAUBE DE TOPINAMBOURS

Ingrédients :

- Topinambours
- 1 gros oignon
- 2 gousses d'ail
- Matière grasse
- Sel, poivre, muscade, bouquet garni
- 1 verre de vin blanc
- ½ verre d'eau ou de bouillon

Laver les topinambours. Les faire cuire à la vapeur, puis les éplucher et les couper en rondelles.

Mettre la graisse dans une cocotte et faire dorer l'oignon coupé en rondelles. Ajouter les topinambours.

Laisser mijoter ¼ d'heure en remuant de temps en temps. Arroser avec le vin et l'eau. Ajouter l'ail, le bouquet garni, la muscade, le sel et le poivre.

Laisser cuire à petit feu.

TOPINAMBOURS MIMOSA

Ingrédients :

- 8 topinambours
- 2 pommes de terre
- une vinaigrette
- une tasse d'aïoli
- 2 jaunes d'œufs durs
- quelques olives noires

Épluchez 8 topinambours et faites-les cuire environ 20 mn à l'eau bouillante salée.

Laissez-les refroidir puis les couper en dés. Coupez également en dés 2 pommes de terre cuites à l'eau. Mélangez pommes de terre et topinambours. Assaisonnez d'un peu de vinaigrette. Liez ensuite avec une tasse d'aïoli (mayonnaise à l'ail pilé). Saupoudrez de 2 jaunes d'œufs durs que vous aurez passés à la moulinette. Décorez avec quelques olives noires dénoyautées. Servez froid.



LES
JARDINS
DU
GIESSEN



TOPINAMBOUR



Recette



Recette