

# Velouté de topinambours

300g topinambours

300g pommes de terre

1litre ½ environ, Bouillon légumes ou poule

1 oignon

1 gousse ail

Sel, poivre, un peu curry

Tranches bacon

Croûtons

20cl crème

Persil, 1, ou 2 feuilles sauge

- Faire fondre oignon et l'ail
- Ajouter le bouillon puis les pommes de terre et topinambours en gros morceaux et la sauge.
- Sel, poivre curry
- Laisser cuire pendant 1/2H environ
- Mixer, ajouter la crème

Servir avec des croûtons, des morceaux de bacon frit, parsemer de persil

Les topinambours sont plus digestes grâce à la cuisson avec les pommes de terre et la sauge