

# VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS AU CURRY ET AU FROMAGE FRAIS



**Temps estimé : 45 min (15 min prépa / 30 min cuisson). N'oubliez pas de le préparer à l'avance et en plus grande quantité pour pouvoir conserver quelques portions de soupe au congélateur.**

## INGRÉDIENTS :

- 5 topinambours
- 1 cuil. à café de curry
- 1 portion de fromage frais
- 1 pommes de terre
- 2 carottes
- 1 cube de bouillon de volaille dégraissé
- poivre

## PRÉPARATION :

Lavez et épluchez les topinambours, les pommes de terre et les carottes. Coupez-les en gros morceaux.

Placez les légumes dans une cocotte-minute et recouvrez d'eau. Faites-les cuire pendant 30 min.

Retirez les légumes à l'aide d'une écumoire, en conservant le bouillon.

Mixez les légumes, puis ajoutez le bouillon jusqu'à obtenir la consistance voulue. Versez dans une casserole et faites chauffer à feu doux.

Incorporez les portions de fromage frais, le curry et du poivre.

Mélangez le temps que le fromage se dissolve, puis servez.

*Accompagnez le velouté d'une simple salade de mâche avec un peu d'échalotes émincées, un trait d'huile de noisette avec un peu de vinaigre de Xérès blanc*

**BON APPETIT LES CHATS !**