

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 !