



60 rue de la république – 67720 HOERDT – Tél : 03 88 68 14 75
www.ferme-riedinger.com

SOUPE CREMEUSE DE TOPINAMBOURS (Recette du chef Benoît Gebus)

Ingrédients pour 4 personnes :

600g de topinambours blancs de la ferme Riedinger à Hoerd
1 oignon moyen
1 gousse d'ail
50g de beurre
1l de bouillon de volaille
1,5 dl de crème fraîche



Confection :

Bien laver les topinambours à l'eau et les brosser afin d'éliminer la terre.
Éliminer les éventuels bouts noirs et gratter les topinambours avec un petit couteau pour enlever la peau en partie (idéalement 50% environ). Rincer à nouveau à l'eau claire. Assurez-vous qu'il n'y ait absolument plus de terre. Couper les topinambours en morceaux de 2cm maximum.
Éplucher, laver et ciseler l'ail et l'oignon.
Dans une casserole de contenance de 3l minimum suer l'oignon et l'ail avec le beurre afin d'obtenir une légère coloration.
Y ajouter les topinambours coupés.
Mouiller avec le bouillon de volaille.
Assaisonner avec du gros sel (1 cuillère à café) et 4 tours de moulin à poivre.
Laisser cuire jusqu'à ce que les topinambours soient cuits (environ 15 minutes).
Mixer le tout bien fin.
Crémer et porter à ébullition.
Mixer et déguster !

Suggestion de dégustation :

Servir bien chaud, mixer juste avant de servir.
On peut y ajouter des petits lardons bien croustillant, des croûtons de toast bien dorés, du persil haché fin, des champignons des bois poêlés etc...

Astuce du chef :

Pour faire un effet cappuccino on peut battre la moitié de la crème fraîche (au lieu de la cuire avec la soupe) et la mettre dans l'assiette sur la soupe.

Le topinambour à toutes les sauces:

Excellent aussi en purée (1/3 pommes de terre et 2/3 topinambours, à la crème en gratin avec du fromage râpé, en chips juste passé à la friteuse et ensuite salé, ou faire une émulsion avec un peu de crème et du lait (mixer le tout) à accompagner de noix de st-jacques poêlées...