

SOUPE DE TOPINAMBOURS
AUX OIGNONS CAMELISES ET CHIPS DE TOPINAMBOUR

- 1 citron,
- 14 topinambours,
- 25 g de beurre,
- 3 oignons,
- 2 cuillères à soupe de cassonade,
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive,
- 1 cuillère à soupe de vinaigre balsamique,
- 4 gousses d'ail,
- 2 pommes de terre,
- 1 l de bouillon de volaille,
- 1/2 cuillère à café de sel,
- 1/4 cuillère à café de poivre.

Emincer 2 oignons.

Les cuire avec le beurre.

Lorsqu'ils sont translucides, ajouter le sucre et le vinaigre balsamique.

Faire caraméliser, réserver.

Laver et peler 10 topinambours, les placer dans un saladier rempli d'eau et ajouter le jus de citron.

Hacher grossièrement 1 oignon, écraser l'ail.

Faire revenir l'oignon et l'ail dans l'huile d'olive.

Peler et découper la pomme de terre.

Ajouter les topinambours, les pommes de terres et le bouillon de volaille.

Porter à ébullition puis couvrir et laisser mijoter 20 mn.

Laver et découper des tranches fines de topinambour à la mandoline.

Les tremper dans de l'huile, du sel et du poivre.

Les placer sur une plaque au four et cuire 15 mn à 200° C.

Mixer la soupe.

Verser dans des bols et ajouter les oignons caramélisés et les chips de topinambour.