

# QUE FAIRE AVEC...

## ... 500g de topinambour ?



### Tartiflette aux topinambours (6 personnes)

- ✿ Faire cuire **500g de pommes de terre** dans de l'eau salée.
- ✿ Éplucher les topinambours, les couper en cubes et les faire cuire 30 min dans de l'eau salée. Réserver l'eau de cuisson.
- ✿ Faire revenir dans une poêle **2 oignons** dans **20 g de beurre** et ajouter **150 g de lardons**. Laisser dorer le tout pour 15 min à feu moyen. Déglacer la poêle avec **un verre de vin blanc du Jura** puis ajouter **25 cl de crème fraîche**. Laisser mijoter à feu très doux pour 1 à 2 min.
- ✿ Peler les pommes de terre cuites et les couper en cubes. Les ajouter dans la poêle, ainsi que les topinambours. Laisser encore mijoter à feu très doux pour 2 min.
- ✿ Couper **200 g de reblochon** en tranches. Faire chauffer **25 cl de crème fraîche** avec l'eau de cuisson des topinambours, ajouter les tranches de fromage et mixer le tout.
- ✿ Beurrer un plat au four et y verser le mélange pommes de terre /topinambours /lardons oignons puis verser dessus la préparation mixée. Enfourner le tout à 240°C pour 20 à 30 min. Laisser bien gratiner.

\* \* \*

### Flan de topinambours à la mousse de gruyère AOC

- ✿ Ebouillanter 5 min les topinambours, puis les éplucher. Les couper en dés. Environ 300 g de légumes sont nécessaires. Mélanger immédiatement avec **1 cuillère à soupe de jus de citron**.
- ✿ Hacher finement **une échalote** et **une gousse d'ail**. Les faire revenir avec les topinambours dans un peu de beurre chaud. Mouiller avec **7,5 cl de bouillon** et laisser cuire tout doucement à couvert pendant 15 à 20 minutes. Retirer ensuite le couvercle et laisser réduire complètement. Confectionner une purée et laisser refroidir légèrement.
- ✿ Hacher finement **un bouquet de persil**. Battre **6 oeufs**. Mélanger le persil, les oeufs et **une cuillère à soupe d'amandes en poudre** à la purée de topinambours, saler et poivrer.
- ✿ Beurrer généreusement 4 petits moules (de 20 cl environ). Les remplir avec la préparation aux topinambours. Mettre les petits moules dans un plat allant au four. Le remplir d'eau chaude jusqu'à mi-hauteur des petits moules. Mettre au four à 170°C pendant 40 min, jusqu'à ce que la préparation soit prise.
- ✿ Râper finement **125 g de Gruyère AOC**. Le mélanger à **20 cl de crème fraîche** sur feu doux, saler et poivrer. Battre en mousse à l'aide d'un mixeur.
- ✿ Présenter les flans sur une assiette et les entourer de sauce.

\* \* \*

## Crème de topinambours aux champignons

- ☼ Laver les topinambours net les ébouillanter 2 min afin de les éplucher plus facilement.
- ☼ Eplucher et couper **125 g d'oignons ou échalotes** en rondelles fines et les faire fondre avec **2 cuillères à soupe d'huile d'olive** dans une casserole. Ajouter les topinambours coupés en morceaux et recouvrir d'eau. Saler et poivrer. Faire cuire 45 min à petits bouillons et à couvert, ou 20 mn à l'autocuiseur.
- ☼ Dans une poêle, faire cuire **125 g de champignons frais** avec **2 cuillères à soupe d'huile d'olive**, jusqu'à évaporation de leur eau (mais ils ne doivent pas griller).
- ☼ Quand les topinambours sont cuits, les mixer, puis ajouter **15 cl de crème fraîche** et un peu d'eau si nécessaire pour obtenir la consistance voulue.
- ☼ Servir dans des bols individuels avec 1 cuillère à soupe de champignons.

\* \* \*

## Topinambours en daube (3 personnes)

- ☼ Laver les topinambours, puis les ébouillanter 2 min pour les peler plus facilement. Couper en dés.
- ☼ Peler et émincer **80 g d'oignon** et **1 gousse d'ail**.
- ☼ Dans une daubière, ou à défaut un faitout, faire revenir les oignons dans l'huile. Lorsqu'ils deviennent translucides, ajouter les topinambours, **1 petite cuillère à café de noix de muscade**, l'ail, **un bouquet garni**, saler et poivrer. Laisser suer pendant 15 min à couvert en faisant sauter de temps en temps.
- ☼ Arroser avec **10 cl de vin rouge** et 10 cl d'eau. Faire évaporer à feu vif 3 à 5 min, puis couvrir la daubière d'une assiette pleine d'eau et laisser mijoter à feu doux pendant une petite heure. Si la cuisson se fait dans un faitout, surveiller le liquide de temps en temps.

\* \* \*

## Chips de topinambours

- ☼ Laver les topinambours, puis les couper en fines tranches sans les peler. Les mélanger dans un saladier à **1 cuillère à soupe d'huile d'olive**, **½ cuillère à café de sel** et **un peu de poivre**.
- ☼ Disposer les tranches de topinambours sur une grille et faire cuire au four à 200°C pendant 20 min, jusqu'à ce que les chips soient bien croustillantes.

\* \* \*