

## VELOUTE de TOPINAMBOURS

Préparation : 5 mn – Thermomix 25 mn

- 500 g de topinambours
- 40 g de beurre
- 400 g d'eau
- 1 bouillon cube de légumes
- 3 c. à soupe de crème fraîche (liquide ou épaisse)
- poivre
- sel (pas trop car le bouillon cube est salé)

Eplucher les topinambours et les mettre en morceaux dans le bol avec le beurre. Programmer **10 mn / 90° / vitesse mijotage.**

A l'arrêt de la minuterie ajouter l'eau et le bouillon cube et programmer **15 mn / 100° / vitesse mijotage.**

Ajouter la crème fraîche, poivrer et mixer **30 sec / vitesse 10.**

Rectifier l'assaisonnement et servir bien chaud.

Mon conseil : Vous pouvez varier la quantité d'eau suivant la consistance que vous désirez avoir.

Vous pouvez servir parsemé de graines de pavot ou de peluches de cerfeuil ou de persil.

Vous pouvez également servir en verrines à l'apéritif.