


Soupes chaudes

Pulpe de topinambours, olives noires et noix de macadamia



30 min **10 min** **20 min** **0** **338**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour la pulpe de topinambours

1 kg **Topinambour**
 70 g **Olives noires**
 70 g **Noix de macadamia**
 1 **Thym**
 1 **Piment d'Espelette**
 1 **Huile d'olive**
 1 **Sel**
 1 **Poivre**

Étape 1

Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher les topinambours avec un économètre. Les réserver dans l'eau froide.
- 2 Faire chauffer un peu d'huile d'olive avec du poivre et du sel dans une casserole.
- 3 Déposer les topinambours dans la casserole et les faire revenir quelques instants.
- 4 Ajouter de la fleur de thym, du piment d'Espelette et remuer la casserole pour enrober les légumes.
- 5 Au bout de deux à trois minutes, couvrir les légumes à hauteur avec de l'eau. Cuire environ 20 minutes à feu doux.
- 6 Éventuellement, faire revenir les topinambours avec des échalotes et du vin blanc avant de les couvrir d'eau.
- 7 Pendant la cuisson des topinambours, concasser les noix de macadamia au pilon.
- 8 Dénoyer les olives noires et les hacher grossièrement. Réserver dans un bol.
- 9 Faire griller les noix de macadamia dans une poêle sur feu vif. Les réserver dans un bol.

- 10 Vérifier la cuisson des topinambours à la pointe du couteau. S'ils sont cuits, retirer du feu.

Étape 2

Mixage des topinambours

- 1 Mettre les topinambours dans le bol du blender à l'aide d'une écumoire.
- 2 Mixer une première fois pour obtenir une pulpe brute.
- 3 Ajouter un peu d'eau de cuisson pour fluidifier un peu la texture, selon la densité désirée.
- 4 Saler, poivrer et remettre le blender en route à petite vitesse.
- 5 Ajouter de l'huile d'olive en filet tout en mixant pour finir de lier la pulpe. Mixer ensuite un peu plus fort et arrêter le blender.

Étape 3

Dressage

- 1 Verser la pulpe de topinambours dans des bols ou des assiettes creuses.
- 2 Parsemer d'olives noires et de noix de macadamia.
- 3 Utiliser cette pulpe de topinambours pour accompagner des maquereaux grillés ou des filets de sardine.