

*Soupes chaudes*

# Mousseline de topinambours, jaune d'oeuf tiédi, truffe noire et chips



**45 min** **35 min** **10 min**      **0**      **256**  
 TEMPS TOTAL   PRÉPARATION   CUISSON      REPOS      CALORIES

## Étape 1

### Préparation des chips

- 1 Eplucher les topinambours à l'aide d'un économe.
- 2 Les détailler en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- 3 Les faire dégorger dans un saladier rempli d'eau et changer l'eau jusqu'à ce qu'elle devienne transparente.
- 4 Faire chauffer la friteuse à 160°C avec de l'huile pour friture.
- 5 Plonger les tranches de topinambour dans l'huile chaude jusqu'à ce qu'elles soient dorées.
- 6 Retirer les chips de la friteuse à l'aide d'une écumoire et les déposer sur une assiette tapissée de papier absorbant pour ôter l'excédent de graisse.
- 7 Saupoudrer tout de suite de sel et réserver.

## Étape 2

### Préparation de la mousseline

- 1 Eplucher les topinambours à l'aide d'un économe et les couper en brunoise à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2 Faire chauffer le fond blanc dans une casserole sans

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour les chips

200 g **Topinambour**  
 1 **Sel**  
 1 **Huile pour friture**

### Ingrédients pour la mousseline

300 g **Topinambour**  
 1 **Fond blanc de volaille**  
 40 g **Truffe**  
 50 g **Beurre**  
 4 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
 1 **Fleur de sel**  
 1 **Poivre**

### Ingrédients pour le dressage

10 g **Truffe**  
 1 **Fond blanc de volaille**

ajouter de sel.

- 3 Plonger la brunoise de topinambour dans le fond blanc et les laisser cuire.
- 4 Pour vérifier la cuisson, planter la lame d'un couteau dans les topinambours : si elle ne rencontre pas de résistance, alors ils sont cuits.
- 5 Stopper la cuisson quand les topinambours sont cuits et passer le tout dans un mixeur.
- 6 Couper la truffe en morceaux grossiers à l'aide d'un couteau d'office et l'incorporer dans les topinambours. Mixer de nouveau.
- 7 Verser la purée dans un saladier et incorporer le beurre en morceaux. Lisser à l'aide d'une spatule.
- 8 Réserver au chaud.

### Étape 3

#### Dressage

- 1 Faire chauffer un peu de jus de volaille dans une casserole.
- 2 Râper la truffe à l'aide d'une râpe.
- 3 Répartir la mousseline de topinambours dans des assiettes creuses.
- 4 Faire un nid au milieu de la mousseline et y casser un œuf.
- 5 Saupoudrer l'œuf de poivre et de fleur de sel.
- 6 Verser un peu de jus de volaille autour de la mousseline et sur l'œuf à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Décorer avec des copeaux de truffe, dresser les chips de topinambour et servir.