



SOUPE DE TOMATES À LA MOUTARDE

POUR 2 PERSONNES TEMPS DE PRÉPARATION : 7 MIN



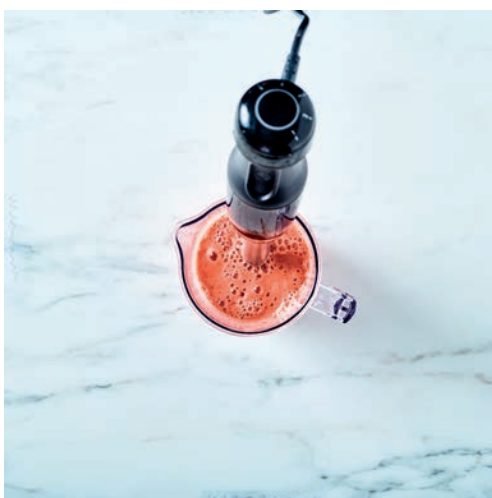
655 g de tomates
30 g de céleri branche (de préférence, le cœur)
La pointe de 1 piment oiseau (ou 2 gouttes de Tabasco®)
30 g de moutarde forte
2 pincées de sel





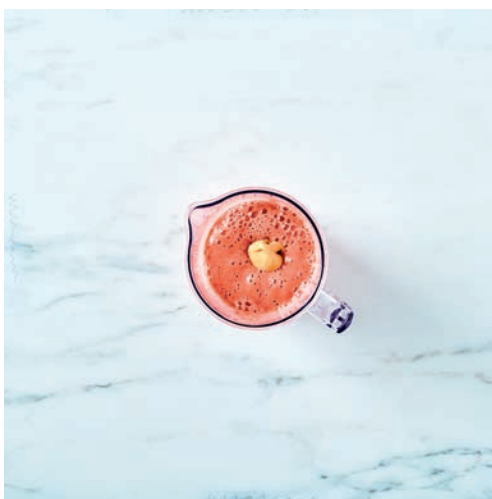
Lavez les tomates. Placez, dans un bol verseur, les tomates et le céleri coupés en morceaux, le sel et la pointe du piment.

1



Mixez pendant 1 min jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse et émulsionné.

2



Ajoutez la moutarde. Mixez de nouveau pendant 15 s, puis dégustez.

3

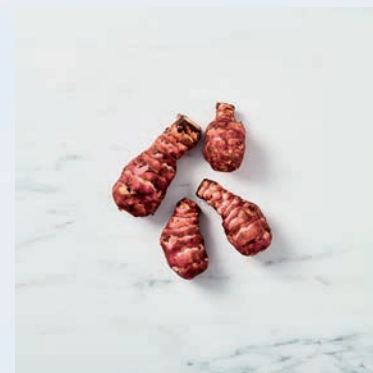


CRÈME SANS CRÈME DE TOPINAMBOUR

POUR 4 PERSONNES TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN TEMPS DE CUISSON : 45 MIN



1 kg de topinambours
1 l d'eau minérale
Sel





Préchauffez le four à 220 °C (th. 7-8). Lavez et pelez les topinambours en faisant des épluchures épaisses. Étalez-les sur une plaque de four et enfournez-les jusqu'à ce qu'elles soient torréfiées.

1



Versez l'eau minérale froide dans une casserole. Mettez les peaux torréfiées encore chaudes dans l'eau, puis laissez-les infuser. Portez à ébullition, faites cuire pendant 5 min et laissez infuser jusqu'à complet refroidissement. Filtrez.

2



Mettez à cuire les topinambours coupés en morceaux dans le bouillon en ayant pris soin d'en réserver quelques morceaux crus que vous détaillerez en dés.

3



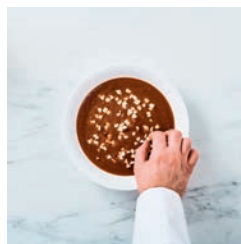
Mettez les topinambours dans un récipient étroit.

4



Mixez à chaud. Ajustez la texture en ajoutant le bouillon au fur et à mesure. Plus vous mixerez, plus vous obtiendrez une texture crémeuse.

5



Dressez dans des assiettes creuses, puis parsemez de dés de topinambours crus.

6

Conseil

Si vous souhaitez réaliser une purée, mixez seulement les topinambours et dégustez le bouillon à part.