

Crème de topinambours et de pommes de terre aux saveurs truffées¹

C'est l'association de la pomme de terre, du topinambour, de la noix et du beurre qui donne à cette crème une saveur truffée.

Les champignons noirs ne sont qu'une illusion en pailletant le velouté de points noirs rappelant la truffe.



Stérilisation 2h00 à 100°

Ingrédients pour 7 weck "Tube" de 600 ml

- 1,500 kg de pommes de terre Belle de Fontenay coupées en morceaux
- 1 kg de topinambours coupés en morceaux
- 50 grammes de champignons noirs réhydratés
- 1 cuillère à café bombée de poivre noir fumé
- 2 cuillères à soupe de sel de l'Himalaya
- 10 belles noix fraîches émondées
- 150 grammes de beurre
- 40 centilitres de crème fraîche entière (UHT si stérilisation)

Préparation

- Éplucher et couper les pommes de terre et les topinambours en morceaux.
- Énoisiller et monder les noix.
- Réhydrater les champignons noirs dans de l'eau bouillante salée pendant 10 minutes.
- Faire revenir les pommes de terre et les topinambours dans le beurre pendant une dizaine de minutes à feu doux en veillant à ne pas brunir les sucs.
- Couvrir d'eau à hauteur (1 cm au-dessus).
- Saler. Poivrer.
- Laisser cuire jusqu'à ce que les légumes soient fondants.
- En fin de cuisson ajouter la crème (facultatif).
- Mixer au Blender jusqu'à obtenir une texture lisse.
- Ajouter du jus de cuisson si nécessaire.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 2h00.

