



Stérilisation 2h00 à 100°

Ingrédients pour 2 weck "Bobine" de 700 ml et 1 weck "Droit" de 580 ml,

- 1 pâtisson orange épluché et coupé en morceaux
- 500 grammes de topinambours épluchés et coupés en morceaux
- 2 tomates coupées en quartiers
- 3 grosses échalotes ciselées
- 4 gousses d'ail ciselées
- Quelques brins de céleri à couper hachés
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 10 à 15 centilitres d'huile de noisette
- 1 cuillère à soupe de sel de l'Himalaya
- 1 cuillère à café de poivre blanc
- 8 millilitres de citron pressé par litre de velouté pour faire baisser le PH.

Préparation

- Préparer tous les légumes et aromates.
- Faire suer les échalotes dans l'huile d'olive : l'échalote doit devenir translucide, mais ne doit pas brunir.
- Ajouter l'ail et les morceaux de pâtisson et de topinambours, puis les tomates, le céleri à couper.
- Saler. Poivrer.
- Recouvrir à hauteur avec de l'eau (1 cm au-dessus).
- Couvrir et laisser mijoter jusqu'à ce que les morceaux de pâtisson soient fondants.
- Mixer au Blender ou au mixer plongeant selon la consistance souhaitée.
- Ajouter l'huile de noisette et le citron.
- Avant la mise en bocaux, goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Procéder au traitement thermique à 100° pendant 2h00.
- Servir en parsemant des éclats de noisettes torréfiées.