

Topinambours à la crème



Brossez avec douceur mais insistance les aspérités et circonvolutions de ce tubercule puis les mettre dans une grande casserole d'eau froide salée. Porter à ébullition lente (sinon le topinambour explose, prend l'eau et termine à la poubelle navrant). Surveiller, le temps de cuisson varie souvent selon l'âge du légume. Fraichement récolté il sera plus ferme et demandera donc une cuisson plus longue.

Piquer le légume il doit lui rester un peu de fermeté. Ensuite le passer à l'eau froide et peler...

On peut aussi les éplucher à cru mais il faudra immédiatement les citronner pour éviter l'oxydation.

Voici quelques façons de le cuisiner :

La voie authentique : Une fois cuits et épluchés, détailler les topinambours en gros cubes ou grosses rondelles, sautez au [beurre clarifié](#) ou à la graisse d'oie, salez, poivrez au moulin et saupoudrez de cerfeuil frais. Délicieux.

La voie Royale : Épluchés à l'économe, taillés en rondelles épaisses et sautés à cru. Sublissime ! Vous pouvez voir la technique complète des [topinambours sautés à la crème](#) !



Quelques rondelles de topinambours sautés en rosace pour accompagner une [rouelle de porc braisée](#).

La voie gourmande : Bouillir cette satanée crème à 35% de MG, et plonger les cubes de topinambours préalablement cuits à l'eau et maintenus fermes. Regarder s'opérer la liaison et servir avec des [herbes](#) fraîchement ciselées qui suffiront à apporter l'air frais dans ce plat assez riche. Et si vous désirez transformer l'essai, servez ces petits dés de topinambours à la crème sur un nid de [tagliatelles fraîches](#) et ajoutez un [salpicon](#) de homard ou de [langouste](#), ou quelques gambas... un peu de cerfeuil ou de coriandre ciselés avant de servir et c'est direct au paradis !

Classique mais néanmoins délicieux : Cuire et éplucher les tubercules et les réduire en purée avec ou sans [pommes de terre](#). Salez, poivrez et liez au beurre ou à la crème. Formez des quenelles à l'aide de 2 cuillers à soupe et servir en garniture de viande ou de poisson.

Rustique et terroir : [Écrasé de pommes de terre et topinambours à la truffe](#). Cuire à l'eau pommes de terre et topinambours (50/50), égoutter et écraser grossièrement à la fourchette avec du beurre frais et parsemer quelques lamelles de truffe ciselée.

Quotidien : En [potage](#). Seul ou avec de la romaine par exemple ou encore cuit à l'eau et préparés en gratin avec une [sauce béchamel](#).