

## **Mini gratins de topinambours**

*Recette par Rosa (Rosa's Yummy Yums 2008).*

Pour deux mini plats à gratin individuels :

### *Ingrédients pour la sauce Béchamel:*

40 g de beurre non salé  
1 gousse d'ail, pressée  
3 CS de farine  
300 ml de lait  
100 ml de crème double (35% de mat. grasses)  
1/4 CC de poivre cubèbe  
Sel de mer, à volonté

### *Ingrédients pour le gratin:*

Sauce Béchamel  
600 g de topinambours  
3 CS de noisettes, hachées grossièrement

### *Méthode pour la Béchamel:*

1. Cuire le beurre jusqu'à ce qu'il ait une couleur noisette (beurre noisette).
2. Réduire la température et ajouter l'ail pressé.
3. Cuire pendant 1 minute.
4. Ajouter la farine et bien mélanger afin d'incorporer le beurre. Cuire pendant 2 minutes sans la laisser brunir.
5. Ajouter le lait et la crème et mélanger vigoureusement au fouet afin d'éviter la formation de grumeaux.
6. Cuire à feu doux, jusqu'à ce que la béchamel soit épaisse.
7. Ajouter le poivre et saler.
8. Réserver.

### *Méthode pour les topinambours:*

8. Bien nettoyer les topinambours sous l'eau froide.
9. Les mettre dans une casserole et les recouvrir d'eau froide.
10. Faire bouillir l'eau, puis laisser mijoter pendant 8-10 minutes.
11. Jeter l'eau et peler les topinambours.
12. Les couper en tranches de 4 mm d'épaisseur.
13. Réserver.

### *Méthode pour assembler le gratin:*

14. Préchauffer le four à 200° C et beurrer les deux petits moules.
15. Verser un peu de béchamel au fond de chaque moule et arranger joliment quelques tranches de topinambours dessus. Continuer en alternant les couches, jusqu'à ce qu'il ne reste plus de sauce ni de légume racine.
16. Saupoudrer avec les noisettes hachées.
17. Mettre au four et cuire pendant environ 40 minutes, jusqu'à ce que les gratins

prennent une jolie couleur dorée.

18. Servir chaud.

*Remarques:*

Si le vous désirez, vous pouvez ajouter 4 CS de parmesan à la béchamel (à la fin, avec le sel et le poivre).

Vous pouvez remplacer les topinambours par d'autres légumes racine (au choix).

*Idées de présentation:*

Servez ce gratin avec une côte boeuf saignante (ou avec le morceau de boeuf/la viande de votre choix) et une salade verte. Vous pouvez aussi le servir avec du jambon fumé, du poisson ou même seul avec une salade ou des légumes vapeurs.

**Tourte aux légumes, courge, carotte, poireaux et topinambours.**

*Recette par Juju (www.750g.com)*

Préparation: 20 minutes

Cuisson: 45 minutes

Difficulté: Très facile

Coût: Bon marché

Pour 8 personnes :

- 2 pâtes brisées
- 1 carotte
- 1/4 de courge
- 1 poireau
- 3 belles racines de topinambour
- 2 oeufs
- du gruyère râpé
- 3 cuillères à soupe de crème fraîche.

Râper tous les légumes avec une râpe à gros trous ou les couper en julienne.

Les faire revenir avec un peu d'huile d'olive dans une sauteuse.

Mélanger les oeufs à la crème et au gruyère et mêler aux légumes.

Étaler une des pâtes au fond du moule, y verser le mélange aux légumes, recouvrir de la deuxième pâte.

Tracer des croisillons (pas obligatoire, mais plus sympa), et mettre au four 160 ° pendant 45 minutes.

Servez chaud ou tiède.

## **Crème de topinambours**

*Recette de [www.epicurien.be](http://www.epicurien.be)*

### Ingrédients pour 6 personnes :

1,5 kg de topinambours  
1 grosse pomme de terre  
5 gousses d'ail  
2 jaunes d'œufs  
10 cl de crème fraîche épaisse  
1,5 litre de bouillon de volaille (préparé)  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
Sel  
Poivre noir du Moulin

### Ustensiles :

Un mixeur électrique vertical et un batteur électrique ou un fouet manuel

### Préparation

Eplucher les topinambours puis les détailler en fines lamelles. Eplucher l'ail, en laissant les gousses entières.

Faire chauffer l'huile d'olive dans une cocotte, y ajouter ensuite les lamelles de topinambours et les gousses d'ail.

Mélanger puis couvrir la cocotte et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes, en remuant occasionnellement en cours de cuisson.

Pendant ce temps de cuisson, éplucher la pomme de terre, détailler sa chair en petits dés puis rincer ceux-ci sous l'eau froide.

Verser le bouillon de volaille dans une casserole puis faire chauffer sur feu moyen. Dès que celui-ci est bien chaud, ajouter au bouillon les dés de pommes de terre, les topinambours et les gousses d'ail (égouttés après cuisson). Saler et poivrer, puis poursuivre la cuisson pendant 20 minutes.

En fin de cuisson, retirer la casserole du feu, laisser tiédir puis mixer le tout à l'aide du mixeur électrique vertical. Réserver au chaud, sur feu doux.

Mélanger puis battre ensemble dans un bol les jaunes d'œufs avec la crème fraîche épaisse. Y incorporer 2 à 3 cuillères à soupe du potage mixé.

Ajouter ensuite le contenu du bol dans le potage. Bien remuer pour faire épaissir – sur feu doux – pendant 5 minutes, et en veillant à ne pas faire bouillir.

Servir le velouté bien chaud dans des bols de service préchauffés.

## **Risotto aux topinambours**

*Recette par Armelle Ferre (www.linternaute.com)*

Préparation : 5 minutes

Cuisson : 25 minutes

Difficulté : Facile

### Pour 4 personnes

- 200 g de riz carnaroli
- bouillon de volaille ou de légumes
- 4 gros topinambours
- 1 oignon
- 50 g de parmesan
- sel, poivre

Réchauffer le bouillon. Éplucher les topinambours.

Faire chauffer l'huile dans une sauteuse et y faire fondre doucement l'oignon, légèrement salé.

Ajouter le riz et mélanger régulièrement jusqu'à ce qu'il soit translucide. Ajouter les topinambours coupés en cubes ou en tranches.

Verser 2 à 3 louches de bouillon sur le riz. Mélanger et couvrir.  
Laisser cuire à petit feu.

Lorsqu'il n'y a plus de liquide, ajouter 2 louches de bouillon. Continuer ainsi pendant toute la cuisson du risotto, environ 25 minutes.

Saler et poivrer. Ajouter le parmesan. Servir aussitôt.