

Ma déclinaison autour du topinambour

Après la déclinaison de la betterave, voici la déclinaison du topinambour, avec son bon goût d'artichaut 😊.

Vraiment très bon ! Je crois que j'aime encore plus que la déclinaison autour de la betterave.

<p>Ingédients pour 4 personnes</p> <p>Mousseline de topinambour (crémeux et doux comme base de l'assiette) :</p> <ul style="list-style-type: none">- 1kg de topinambour- 150g de beurre / margarine végétale- Sel, poivre <p>Pickles de topinambour pour environ 2 bocaux de 350g / 435 ml (légume cru et vivifiant qui va donner du punch à l'assiette)</p> <ul style="list-style-type: none">- 4 topinambour moyens- Thym- Poivre en grain- Saumure :<ul style="list-style-type: none">- 500 ml de vinaigre d'alcool blanc- 500 ml d'eau- 350 g de sucre- 40 g de sel <p>Huile de roquette (avec la roquette du potager) :</p> <ul style="list-style-type: none">- 150 g de roquette sans les tiges- Quantité suffisante d'huile d'olive- Sel, tabasco	<p>Pavés de topinambour glacés (élément central du plat qui va lui donner de la consistance) :</p> <ul style="list-style-type: none">- 1 kg de topinambour- 50 g de margarine / beurre- 20 g de sucre- Sel <p>Noisettes concassées pour la décoration</p> 
---	---

Pickles (à préparer éventuellement la veille, voire plusieurs jours à l'avance) :

- Emincer les topinambours à la mandoline. Les disposer dans les bocaux
- Mélanger tous les éléments de la saumure et porter à ébullition. Verser dans les bocaux de topinambour.
- Fermer les bocaux, laisser revenir à température ambiante, et mettre au frais. Se conserve plusieurs semaines, alors ne pas hésiter à en faire beaucoup, c'est tellement bon !

Pavés glacés :

- Peler et rincer les topinambours. Découper des pavés de environ 1,5 cm d'épaisseur.

- Les transférer dans une sauteuse à la taille exacte des légumes. Mouiller avec de l'eau, ajouter le beurre, sucre, sel. Couvrir avec un couvercle en papier troué en son centre.
- Cuire jusqu'à ce que le légume soit fondant à cœur et évaporation quasi-complète de l'eau. En fin de cuisson, la réduction doit former un sirop épais et brillant.
- Enrober les pavés en les retournant dans ce sirop. Garder au chaud.

Mousseline :

- Peler et rincer les topinambours.
- Les couper en morceaux, les mettre dans une casserole, couvrir largement d'eau froide, saler. Porter ébullition et cuire frémissement jusqu'à ce que les topinambours soient bien cuites.
- Egoutter, transférer dans un container haut, ajouter le beurre en petits morceaux et mixer au mixeur plongeant (le beurre va fondre avec la chaleur des topinambours). Mixer longuement pour développer l'arôme du légume. On obtient une purée fine et bien lisse.
- Rectifier l'assaisonnement et maintenir au chaud.

Huile de roquette :

- Laver la roquette. Transférer dans un récipient haut et couvrir d'huile d'olive.
- Mixer. Ajouter de l'huile d'olive si nécessaire.
- Se conserve 4 jours au frais.

Dressage :

- Disposer les éléments dans les assiettes, et répartir des noisettes concassées.