

## Galipette à la purée de topinambours



Accompagnement **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Les pieds des champignons peuvent être coupés en brunoise (petits dés) ou en tranches fines et cuits 5 minutes. Suivant le plat servi avec cet accompagnement, décorez de persil, de brins de ciboulette ou d'un lit de salade verte...*

Recette proposée par : Véronique Chaperon

### Ingrédients

- 4 galipettes - (très gros champignons de Paris) ou 2 à 3 champignons moyens par personne
- 500 g de topinambours
- crème fraîche liquide - ou du lait
- beurre
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Brossez et lavez les topinambours.
- 2 Mettez-les dans l'eau froide salée, portez à ébullition et faites cuire environ 20 minutes.
- 3 Préchauffez le four à 200°C.
- 4 Égouttez et épluchez les topinambours cuits.
- 5 Passez-les au presse-purée ou écrasez à la fourchette.
- 6 Ajoutez un peu de beurre, de sel, de poivre et de la crème liquide : la quantité varie selon la consistance de la purée souhaitée.
- 7 Brossez les champignons, enlevez le pied et creusez délicatement.
- 8 Disposez alors la purée sur chaque tête de champignon, à la cuillère ou avec une poche à douille selon la présentation finale.
- 9 Déposez dans un plat, couvrez de papier aluminium en prenant soin de ne pas casser les dômes de purée.
- 10 Enfournez pour une dizaine de minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

