

Mousseline de topinambours à la muscade



Accompagnement **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 30 mn

Servez bien chaud.

Recette proposée par : Elisabeth Huentz

Ingrédients

- 500 g de topinambours
- 10 cl de crème fraîche
- 10 cl de lait
- noix de muscade - râpée
- 1 brin de thym
- 1 feuille de laurier
- sel
- poivre blanc - du moulin

Préparation

- 1 Epluchez, nettoyez les topinambours, puis coupez-les en morceaux.
- 2 Faites-les cuire dans une casserole d'eau salée pendant 20 minutes. Aromatisez l'eau avec le thym et le laurier.
- 3 Mettez les topinambours cuits dans le mixeur avec le lait, du sel, du poivre et une pincée de noix de muscade. Réduisez le tout en une fine purée.
- 4 Préchauffez le four à 180°C, thermostat 7.
- 5 Dans un bol, battez la crème fraîche au fouet et lorsqu'elle est bien ferme, incorporez-la à la purée.
- 6 Déposez la mousseline dans un plat creux ou dans des ramequins individuels et réchauffez au four à mi-hauteur pendant quelques minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

