

👉 *Les topinambours ressemblent au gingembre, car ils sont plus ou moins bosselés. Leur chair blanche jaunâtre est recouverte d'une mince peau comestible parfois teintée de rouge ou de violet. Malgré une mauvaise réputation sa saveur est fine et délicatement sucrée, comparable à celle du fond d'artichaut. Les Anglo-saxons l'appellent d'ailleurs "l'artichaut de Jérusalem".*



Topinambour

● **Conseils** —

Le topinambour se mange cru, cuit ou mariné. Il s'apprête de diverses façons, notamment en purée, au gratin ou à la crème. Cru, il ajoute une touche rafraîchissante aux salades. On le sert aussi en hors-d'œuvre. Cuit, il remplace agréablement les pommes de terre. On l'incorpore aux soupes, ragoûts, crêpes et beignets. On peut aussi le préparer comme dessert.

● **Stockage** —

Conservez-le quelques jours seulement car il se dessèche très vite. Enfermez-le dans un sac en plastique dans le bac à légumes du réfrigérateur il tiendra alors une semaine.

● **Le saviez vous ?** —

Pour éviter que les topinambours ne noircissent au contact de l'air lorsqu'ils sont coupés, les tremper dans une eau citronnée ou vinaigrée.

● **Recette "Crème de topinambour"** Pour 2 personnes

Ingrédients :

- 400 g de topinambours

- 40 cl de lait

- quelques cerneaux de noix

- 2 pommes de terre moyennes

- 15 cl de crème liquide

- 👉 Epluchez les topinambours (c'est à ce moment que réside la difficulté de la recette, car les topinambours sont souvent bicornus) ainsi que les pommes de terre.
- 👉 Plongez les pommes de terre et les topinambours dans le lait bouillant.
- 👉 Laissez cuire environ 25 min.
- 👉 Vérifiez avec la pointe du couteau si les légumes sont fondant, et mixez.
- 👉 Ajoutez la crème liquide, suivant la texture souhaitée, et décorez avec les cerneaux de noix.