



# VELOUTÉ DE TOPINAMBOURS AUX FRUITS SECS



**Temps de préparation**  
15 minutes



**Temps de cuisson**  
40 minutes



**Niveau de difficulté**  
★

## Ingrédients pour 6 personnes

500g de topinambour  
300g de pommes de terre de type bintje  
1 oignon  
1 carotte  
1/2 branche de céleri  
2 figes sèches  
2 dattes  
10 cerneaux de noix  
15 noisettes décortiquées  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
15cl de crème  
Sel, poivre

## Préparation de la recette

Eplucher tous les légumes et les couper en morceaux.

Couper les fruits secs en petits morceaux et concasser grossièrement les noix et les noisettes.

## Déroulement de la recette

Faire revenir l'oignon dans une casserole avec l'huile jusqu'à ce qu'il soit transparent.

Ajouter tous les légumes, remuer et mouiller (c'est à dire mettre de l'eau jusqu'au-dessus des légumes).

Porter à ébullition et laisser cuire à frémissement 30 minutes. Vérifier que les légumes soient tendres, sinon laisser cuire encore quelques minutes.

Mixer, saler et poivrer.

Ajouter la crème et chauffer doucement.

Servir la soupe parsemée des fruits secs.



*Vous pouvez utiliser de la crème légère, le velouté sera tout aussi bon !*



*Laissez-vous tenter par d'autres fruits secs si le cœur vous en dit !*

*Un légume un peu «tordu»  
et difficile à éplucher, mais si  
raffiné avec un léger goût de  
fond d'artichaut...  
A découvrir absolument !*