

A close-up photograph of a bowl of soup. The soup is a light, creamy color and is garnished with several strips of smoked trout. The bowl has a decorative, scalloped edge. The background is a purple and white checkered pattern.

SOUPE DE TOPINAMBOURS À LA TRUITE FUMÉE

Ingrédients

- 400 g de truite fumée
- 2 oignons
- 2 poireaux
- 600 g topinambours
- 2 gousses d'ail
- pain ciabatta
- eau - huile - sel - poivre -
- bouillon

Présentation

Servez la soupe dans des assiettes creuses ou dans des bols. Disposez la truite fumée au milieu, puis garnissez les lanières de poireau cru et du poivre (fraîchement moulu). Accompagnez le tout du ciabatta croustillant.

Préparation

1. Préchauffez le four à 200* et portez 400 ml d'eau par personne à ébullition. Émincez l'oignon. Brossez les topinambours et coupez-les grossièrement. Gardez un tronçon de 3 ou 4 cm de poireau et coupez le reste en rondelles.
2. Dans la marmite à soupe, faites revenir l'oignon dans un filet d'huile végétale. Ajoutez le topinambour et le poireau et poursuivez la cuisson pendant 2 minutes.
3. Ajoutez l'eau bouillante et émiettez un cube de bouillon. Couvrez et faites cuire 10 à 12 minutes à feu moyen ou jusqu'à ce que le poireau et les "topi" aient ramolli.
4. Pendant ce temps, enfournez la ciabatta 6 à 8 minutes. Émiettez la truite fumée à l'aide de deux fourchettes. Ciselez le tronçon de poireau sur la longueur.
5. Hors du feu, mixez le contenu de la marmite à l'aide du mixeur plongeant. Salez et poivrez.