

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Purée gourmande de topinambours



MAG#1 PALEO AUTOMNE RAPIDE



Imprimer



Commenter

Préparation: **5 min**

Ingrédients Pour 2 personnes

- 800 g de topinambours
- 2 c. à s. de purée de noix de cajou
- sel
- noisettes fraîches concassées (facultatif)

1. Lavez puis brossez ou épluchez grossièrement les topinambours (leur peau peut être consommée).
2. Mettez-les à cuire entiers dans le tamis de votre Vitaliseur, pendant une vingtaine de minutes.
3. Une fois cuits, versez les topinambours dans un grand bol ou dans votre soupière, ajoutez-y la purée de noix de cajou et mixez jusqu'à l'obtention d'une purée onctueuse. Salez à votre convenance.
4. Servez chaud, dans des bols ou des assiettes creuses. Parsemez la purée de quelques noisettes concassées pour lui apporter encore plus de croquant et de gourmandise !

Cette recette qui peut être servie en entrée ou en accompagnement d'un plat vous est proposée par Sabrina de Larroche du blog [Paris d'épices](#)

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

Cabillaud aux pleurotes

Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)