

Topinambours à l'ancienne

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 750g de topinambour
- 1 oignon
- 1 verre de bouillon
- 1 c à soupe d'huile d'olive
- sel, poivre du moulin
- 1 gousse d'ail
- 1 verre de vin blanc sec
- 1 bouquet garni (persil, sauge, thym)
- le jus d'1/2 citron

Préparation :

- Peler et laver les topinambours, les couper en quartier. Les asperger de jus de citron.
- Peler l'oignon et l'émincer. Peler les gousses d'ail (enlever le germe), les blanchir dans l'eau bouillante.
- Mettre de l'huile dans une sauteuse, y faire revenir l'oignon, ajouter les topinambours, saler, poivrer, mettre le bouquet garni, les gousses d'ail et faire suer 15mn, à feu doux et couvert.
- Retourner de temps à autre les topinambours avec une spatule.
- Ajouter le vin, laisser réduire un peu, ajouter le bouillon et continuer à faire cuire doucement 1 dizaine de mn.
- Retirer du feu dès que les topinambours sont tendres.
- Enlever le bouquet garni, rectifier l'assaisonnement.
- Servir très chaud.

Bon appétit !