

Velouté de topinambours au curry et au fromage frais

Ingrédients

- 10 topinambours
- 2 cuillères à café de curry
- 5 portions de fromage frais
- 3 pommes de terre
- 4 carottes
- 2 cubes de bouillon de volaille
- Poivre



Préparation

- 1) Lavez et épluchez les topinambours, les pommes de terre et les carottes. Coupez-les en gros morceaux.
- 2) Placez les légumes dans une cocotte-minute .et recouvrez les d'eau. Faites les cuire pendant 30 minutes.
- 3) Retirez les légumes à l'aide d'une écumoire en conservant le bouillon.
- 4) Mixez les légumes, puis ajoutez le bouillon jusqu'à obtenir la consistance voulue. Versez dans une casserole et faites chauffer à feu doux.
- 5) Incorporez les portions de fromage frais, le curry et le poivre.
- 6) Mélangez le temps que le fromage se dissolve, puis servez

1 recette pour deux prenez vos cocottes minute