



SOUPE DE TOPINAMBOUR MIEL-CURRY

Prix



Très économique



10 Personnes

Difficulté



Super facile

Les ingrédients

- 20 topinambours (2 kg)
- 1 cuillère à soupe de miel liquide
- 2 cuillères à café de curry en poudre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude alimentaire
- 1 L de bouillon de légumes (ou + selon consistance)
- Sel & Poivre

Etapes de préparation

- Épluchez les topinambours, puis rincez-les.
- Découpez-les en rondelles, et faites-les poêler dans une grande casserole avec l'huile.
- Ajoutez le miel, le curry et la cuillère à café de bicarbonate.
- Laissez cuire jusqu'à ce que les légumes dorent.
- Préparez le bouillon de légumes, puis ajoutez-le aux topinambours.
- Laissez cuire à feu doux jusqu'à ce que les légumes soient fondants.
- Salez, poivrez, et enfin, mixez !
- Comptez environ 2 louches par personne pour le service.