Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les recettes

Crème de panais et topinambour saveur truffe

Imprimer
Commenter

Préparation: **10 min**

Ingrédients

- 2 panais de taille moyenne
- 6 topinambours
- 20 cl de lait de soja
- 2 c. à s. de crème de soja
- 1 c. à s. de moutarde saveur truffe
- noisettes concassées
- châtaignes cuites
- 1 filet d’huile de noisette

- sel, poivre

1. Remplissez un tiers de la cuve du Vitaliseur d'eau et portez à ébullition.
2. Épluchez, lavez et découpez les légumes en petits morceaux puis mettez-les à cuire sur le tamis du Vitaliseur pendant 15 minutes.
3. Une fois cuits, mixez les légumes au blender avec le lait de soja, la crème, la moutarde, le sel et le poivre.
4. Dressez dans le bol et ajoutez les noisettes concassées torréfiées quelques minutes à la poêle avec les châtaignes.
5. Ajoutez le filet d'huile de noisette sur la crème. Dégustez !

Une recette très facile et rapide présentée dans le magazine 95° #18 !
Merci à Jenny du blog Des papilles qui pétillent pour ce plat réconfortant en ce froid mois de janvier.

Vous allez aussi aimer ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d'asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises