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 ...

Soufflés au chocolat

Flans de carottes nouvelles au pesto de fanes

Wok d’asperges au gingembre

Victoria sponge cake aux fraises

Contact
CGV
Newsletter
+33 (4) 94 01 22 61
Mon compte
Recettes
Notre histoire
Contact
CGV
Newsletter
Facebook
Pinterest
Instagram