

Velouté de topinambour au Chaource & tartine de pied de cochon

1. Eplucher le pied de cochon en veillant à retirer tous les os et cartilages.

2. Eplucher les topinambours. Les déposer dans de l'eau citronnée pour éviter qu'ils s'oxydent et les cuire dans de l'eau salée une trentaine de minutes. En fin de cuisson, les égoutter (réserver l'eau de cuisson dans un bol à part). Mixer les topinambours avec la crème, le chaource et le beurre cru non fondu. Selon vos préférences, il est possible de diluer le velouté avec l'eau de cuisson afin de l'alléger. Passer la préparation dans une petite étamine.



3. Réchauffer le pied de cochon dans une casserole jusqu'à ce qui soit bien ramolli. Puis, ajouter un trait de vinaigre de Reims et les tartiner sur les tranches de pain grillé.

4. Une fois cuite, sortir les cuisses du plat, les réserver, puis réduire la sauce. A la fin ajouter la crème, le ratafia et ajouter les cuisses dans cette sauce. Servir aussitôt.

Conseils

Il est possible de servir ce velouté avec des noix de Saint-Jacques sautées au beurre.



 4 personnes
 Préparation : 30 min
Temps de cuisson: 30 min

Velouté de topinambour

- Topinambour: 400g
- 1 citron
- Eau: 1 litre
- Crème: 25cl
- Beurre: 25 cl
- 1 petit Chaource de 250g
- Sel, poivre du moulin

Tartine de pied de cochon

- 4 tranches de pain grillé au noix
- 1 pied de cochon cuit
- Vinaigre de Reims: 1 trait

