



SOUPE DE TOPINAMBOURS, TARTINE DE POIRES CARAMÉLISÉES AU LAQUEUILLE

Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 600 gr de topinambours
- 200 gr de pommes de terre
- 2 oignons
- 3 cuill à soupe d'huile d'olive
- 25 cl de crème fraîche
- Sel et poivre du moulin
- 1,5 l de bouillon de volaille

- 4 tranches de pain de campagne
- 2 poires (type conférence)
- 150g de laqueuille (ou bleu de Bresse)
- 30g de beurre
- 1 cuill à soupe de miel
- Poivre du moulin

Progression :

- Pour la soupe. Faites précuire les topinambours 15 minutes dans une casserole d'eau bouillante salée, rafraîchissez-les sous l'eau froide. Pelez la peau puis épluchez les pommes de terre et coupez-les en petits dés.
- Pelez et émincez les oignons. Dans une cocotte faites suer les oignons dans l'huile d'olive avec une pincée de sel. Une fois qu'ils sont translucides ajoutez les topinambours et les pommes de terre. Versez le bouillon de volaille, portez à ébullition puis faites mijoter pendant 15 min. Salez et poivrez. Mixez finement les légumes dans un blender avec la crème fraîche puis ajustez l'onctuosité en versant au fur et à mesure le bouillon de cuisson. Rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et gardez au chaud.
- Pour les tartines. Pelez et coupez les poires en fines tranches. Faites fondre le beurre dans une poêle et faites revenir les lamelles de poire 2 à 3 min de chaque côté. Faites toaster les tranches de pain de campagne. Coupez des lamelles de Laqueuille. Déposez le fromage et les poires sur les tranches de pain et arrosez d'un filet de miel et poivrez.
- Servez la soupe chaude accompagnée de tartines.