



## DÉCLINAISON DE TOPINAMBOURS : VELOUTÉ, PURÉE ET CHIPS, COQUILLES SAINT-JACQUES LARDÉE À L'ORANGE

Une très jolie recette pour utiliser un légume ancien qu'est le topinambour et que j'apprécie beaucoup.....une recette qui pourrait tout à fait être réalisée à l'occasion des fêtes de fin d'année d'ailleurs.

**Préparation :**  
30 minutes

**Cuisson :**  
50 minutes

**Difficulté :**

**Coût :**  
Budget moyen



**4/5**  
4 votes

### INGREDIENTS

Pour 4 personne(s)

#### Le velouté gingembre coriandre

800g de topinambours  
2 pincées de gingembre  
QS d'eau  
sel, poivre

800g de topinambours  
1 gousse de vanille Bourbon  
20g de beurre

#### Les chips

huile d'olive  
2 pincées de 4 épices  
4 grosses noix de Saint-Jacques  
fleur de sel, poivre blanc  
20g de beurre

1 oignon  
20g de beurre  
quelques branches de coriandre  
2 cuillères à soupe de mascarpone

#### La purée à la vanille

80cl de lait  
20cl de crème épaisse  
sel, poivre  
2 gros topinambours  
sel, poivre

#### Les coquilles

4 tranches de poitrine fumée assez fines  
1 orange

#### Dressage

### PREPARATION

#### Le velouté

Epluchez les topinambours, lavez-les et coupez-les en morceaux. Epluchez l'oignon et émincez-le. Faites chauffer une sauteuse avec le beurre, jetez-y les topinambours coupé et l'oignon, enrobez bien de beurre, saupoudrez de gingembre, sel et poivre. Couvrez à hauteur d'eau, puis laissez cuire environ 15 à 20mn à couvert. Mixez ensuite les légumes au blender, jusqu'à consistance d'un velouté légèrement épais, si nécessaire allongez avec un peu de bouillon de cuisson. Ajoutez le mascarpone, la coriandre ciselée et rectifiez l'assaisonnement. Réservez au chaud.

**La purée**

Epluchez les topinambours, lavez-les et coupez-les en morceaux. Mettez-les dans une casserole avec le lait et la gousse de vanille fendue et grattée. Faites cuire environ 20 mn sur feu doux, puis passez les topinambours égouttés au blender jusqu'à l'obtention d'une purée. Ajoutez la crème, le beurre, sel et poivre. Réservez au chaud.

**Les chips**

Préchauffez votre four à 180°C (th.6). Epluchez les topinambours, lavez-les puis coupez-les en fines rondelles à l'aide d'une mandoline. Dans un petit pot, mélangez l'huile d'olive avec les 4 épices, sel et poivre. Badigeonnez à l'aide d'un pinceau d'huile parfumée les rondelles de topinambours de chaque côté, puis déposez-les sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Faites cuire au four environ 10mn jusqu'à ce que les rondelles deviennent croustillantes.

**Les coquilles**

Rincez bien les coquilles, et séchez-les. Enroulez chacune dans une tranche de poitrine fumée. Faites chauffer une poêle avec le beurre, puis mettez-y à cuire les coquilles, sans y toucher, 2mn environ de chaque côté selon la grosseur, ajoutez fleur de sel et poivre blanc, puis déglacez au jus d'orange une fois les coquilles cuites.

**Dressage**

Dans chaque assiette, faites un trait horizontal de balsamix. Répartissez le velouté dans 4 petits verres, ajoutez une mini cuillère, une feuille de coriandre, et une chips sur le bord du verre. Posez un verre sur le côté gauche. Réalisez de jolies quenelles de purée avec 2 cuillères à soupe en argent passées à l'eau bouillante, déposez-en une au centre de l'assiette, décorez avec une petite gousse de vanille et une chips. Puis posez une noix de Saint-Jacques avec un pic à droite de l'assiette, ainsi qu'une petite chips. Servez aussitôt !!!!!