Les épices curieuses
Explorateurs de saveurs étonnantes

LA CUISINE CURIEUSE, SIMPLEMENT

Velouté châtaigne et topinambour, huile aux baies roses

Velouté châtaigne et topinambour : une soupe réconfortante aux textures soyeuses et aux accents d’automne. La chair ronde et sucrée de la châtaigne se mêle à la petite note terreuse et noisettée du topinambour pour un bouillon crémeux et profond. Une huile parfumée aux baies roses, délicatement concassées, apporte en finition une fraîcheur fruitée et légèrement poivrée qui allège et illumine chaque cuillerée. Quelques graines torréfiées ajoutent du croquant et du caractère. Cuisiner cette recette en famille est simple et rapide : elle tient bien la route pour un dîner chaleureux, une entrée gourmande ou un repas convivial après une balade d’automne.

P	T	C	D
PERSONNES	PRÉPARATION	CUISSON	DIFFICULTÉ
4	**25 min**	**45 min**	**facile**

Ingrédients

- 500 g topinambours, brossés et coupés en morceaux (pelage optionnel)
- 400 g châtaignes cuites (sous-vide ou en bocal), grossièrement hachées
- 1 oignon jaune, émincé
- 1 gousse d'ail, écrasée
- 30 g beurre ou 2 c. à soupe d'huile d'olive
- 700 ml bouillon de légumes chaud
- 100 ml crème fraîche épaisse (ou crème végétale pour une version sans lactose)
- 2 c. à soupe d'huile d'olive pour l'infusion
- Une petite poignée de graines de courge ou de tournesol, toastées
- Sel et poivre du moulin
- Jus d'1/2 citron (facultatif, pour ajuster la fraîcheur)
- Baies roses (pour l'huile aromatique et la finition) — voir dosage

LE MÉLANGE DE LA RECETTE



Baies roses

Scanner pour voir le produit

Préparation

Prépare l'huile aromatique: écrase légèrement 6 à 8 baies roses au mortier, verse 2 c. à soupe d'huile d'olive froide dans une petite casserole, chauffe très doucement 30–40 secondes sans faire fumer puis retire du feu et laisse infuser 10–15 minutes hors du feu. Filtre et réserve l'huile.

Dans une grande casserole, fais fondre le beurre (ou chauffe l'huile d'olive), ajoute l'oignon émincé et fais-le suer 6–8 minutes sans coloration, puis ajoute l'ail et poursuis 1 minute.

Ajoute les topinambours en morceaux et les châtaignes hachées, mélange 2 minutes pour les enrober, puis couvre avec le bouillon de légumes chaud.

Porte à frémissement, couvre partiellement et laisse mijoter 25–30 minutes jusqu'à ce que les topinambours soient très tendres.

Mixe la soupe avec un mixeur plongeant ou blender jusqu'à obtenir un velouté lisse. Ajoute la crème, chauffe doucement sans bouillir, goûte et rectifie l'assaisonnement avec sel, poivre et un filet de jus de citron si souhaité.

Dresse: verse le velouté chaud dans des bols, ajoute un filet d'huile aux baies roses (quelques gouttes suffisent) et termine par une petite pincée de baies roses concassées et les graines torréfiées.

Le conseil des Épices Curieuses

Concasse les baies roses au mortier ou sous lame pour garder des éclats irréguliers et plus aromatiques. Goûte avant de saler; les châtaignes et le bouillon peuvent déjà être assaisonnés.