

## Soupe de topinambours à l'huile d'amande

Temps de préparation: 40 min. · Niveau de difficulté: très facile · végétarien

### Portions

Ingrédients pour 4 personnes.

### Ingrédients

400 g Topinambour  
1 pièce Oignon  
40 g Beurre  
600 ml Bouillon de légumes  
125 ml Crème fraîche  
125 ml Lait d'amande  
20 g Amandes grillées  
10 ml Huile d'amande  
1 pincée Fleur de sel

### Préparation

Peler et hacher le topinambour et l'oignon.

Faire sauter l'oignon dans le beurre jusqu'à ce qu'il soit translucide.

Ajoutez le topinambour et remplissez de bouillon de légumes.

Faire cuire jusqu'à ce qu'ils soient tendres (environ 15-20 min.), mixer avec un mixeur manuel et réduire le feu.

Ajoutez le sel, le poivre, la noix de muscade et la crème/lait d'amande.

Pour servir, saupoudrer les amandes grillées et hachées et quelques gouttes d'huile d'amande sur le dessus.

Si vous le souhaitez, laissez un tubercule cuit à point entier et répartissez les quartiers de topinambour avec des herbes fraîches sur la soupe.

