

## Velouté de topinambours au curry



### Ingrédients

500 g de topinambours  
1 c à c de miel de Provence  
1 c à c de curry  
2 cuillères à soupe d'huile d'olive  
1/2 de litre de bouillon de volaille  
1/4 de litre de crème liquide  
Sel et poivre  
1 pincée de bicarbonate

### Préparation

Laver et couper en petits dés les topinambours.

Dans une cocotte faire revenir les topinambours dans de l'huile chaude pour qu'ils suent 2 minutes et ajouter le miel et le curry.

Ajouter le bouillon, portez à ébullition et verser la crème liquide.

Laisser mijoter 30 minutes.

Rectifier l'assaisonnement et servir