

**Y'A PAS QUE
LE GIGOT DANS
L'AGNEAU**



**SOUPE DE TOPINAMBOURS
LAMELLES D'AGNEAU**



SOUPE DE TOPINAMBOURS LAMELLES D'AGNEAU

⌚ 25 min 🍃 30 min

INGRÉDIENTS POUR 6 PERSONNES

- | | | |
|---------------------------------|------------------------------------|--------------------------------------|
| ▪ 3 tranches de gigot d'agneau | ▪ 2 c. à soupe d'huile de noisette | ▪ 1 gousse d'ail |
| ▪ 1 kg de topinambours | ▪ 2 échalotes | ▪ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive |
| ▪ 2 petites pommes de terre | ▪ 40 g de copeaux de parmesan | ▪ 25 g de beurre doux |
| ▪ 20 cl de crème liquide | ▪ 1 petit bouquet de cerfeuil | ▪ Sel et poivre du moulin |
| ▪ 1 cube de bouillon de légumes | ▪ 6 tranches de pain complet | |

ÉTAPES

- Éplucher et couper en morceaux les topinambours et les pommes de terre puis déposer dans une casserole. Recouvrir d'eau à niveau, ajouter le cube de bouillon de légumes et porter à ébullition. Laisser cuire 30 min à feu doux.
- Émincer les échalotes et faire revenir 10 min dans une poêle avec de l'huile de noisette chaude. Ajouter les tranches de gigot d'agneau coupées en lamelles, saler, poivrer et prolonger la cuisson de 5 minutes.
- Faire chauffer l'huile d'olive et le beurre dans une seconde poêle, ajouter l'ail émincé et laisser cuire 2 minutes. Ajouter le pain coupé en dés et faire doré sur toutes les faces pendant 5 minutes. Étaler ensuite les croûtons de pain sur du papier absorbant.
- Une fois les légumes cuits, mixer avec le bouillon restant jusqu'à l'obtention d'une texture onctueuse. Ajouter la crème et mixer de nouveau. Répartir la soupe dans les bols. Parsemer des croûtons aillés, de cerfeuil, de copeaux de parmesan et d'un tour de moulin à poivre. Déposer les lamelles d'agneau et déguster.

Pour + d'idées recettes : www.jadorelagneau.fr

