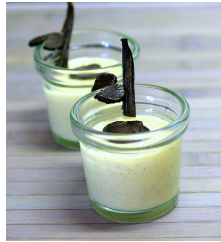


VELOUTE D'ARTICHAUTS DE JERUSALEM A LA VANILLE ET AUX TRUFFES



500g de topinambours, 1 belle échalote, 1 blanc de poireau, 1 gousse de vanille fendue et grattée, 75cl de bouillon de volaille, 20cl de crème liquide, 1 truffe, sel, poivre, 20g de jus de truffes -facultatif-, huile d'olive.

Suer à l'huile d'olive et sans coloration l'échalote et le poireau finement émincés.

Ajouter les topinambours pelés et coupés en morceaux, le bouillon, la vanille, assaisonner. Cuire 30mn, puis ajouter la crème. Donner un bouillon, mixer finement et ajouter le jus de truffes éventuellement.

Au moment du service répartir quelques belles rondelles de truffes dans le velouté.