



Topinambours tièdes à la truffe

Ingrédients pour 4 personnes

- 8 topinambours
- 2 càs d'huile d'olive
- 30g de truffe blanche ou noire
- Fleur de sel

1. Nettoyez les topinambours
2. Faites-les cuire à petit bouillon dans l'eau salée.
3. Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau.
4. Égouttez les topinambours et découpez-les en fines tranches.
5. Disposez sur des assiettes, arrosez d'un filet d'huile d'olive fruitée.
6. Râpez des copeaux de truffe et ajoutez quelques pincées de fleur de sel.
7. Servez tiède