

Flan de topinambours

Ingédients (pour 4 personnes) :

- 250g de topinambours + 1 topinambour
- 50cl de crème liquide
- Sel
- Poivre
- Piment d'Espelette
- 5 oeufs
- 15 cl de porto rouge
- 10cl de fond blanc
- Noix de muscade
- 40 g de beurre
- 50 g de caviar de hareng
- Huile d'olive
- 1 c à s d'huile de noisette
- 1 jus de citron
- Quelques noisettes concassées



- Réalisez une crème de topinambours, assaisonnez de sel, de poivre. Ajoutez un peu de piment d'Espelette et les œufs hors du feu. Mixez.
- Versez le mélange dans des moules et cuisez au bain marie à 160° jusqu'à ce que les flans soient figés. Une fois cuits laissez tiédir et démoulez. Faites flamber le porto, mélangez-le avec le fond blanc, versez la crème, râpez la noix de muscade, assaisonnez, laissez réduire de moitié et montez au beurre.
- Mélangez une julienne de topinambours avec un trait d'huile, de l'huile de noisette. Poivrez, terminez par un peu de jus citron et de noisettes concassées et torréfiées.
- Dressez la julienne de topinambours sur un flan et ajoutez une quenelle de œufs de hareng.

Max
& VÉNUS