



[www.lesjardins-potagersdeshardines.bio](http://www.lesjardins-potagersdeshardines.bio)



Les Jardins-Potagers des Hardines

## Soupe topinambour et potiron

### Ingrédients pour 4 personnes

400 g	potiron
300 g	topinambour
½ branche	céleri
15 cl	lait ½ écrémé
10 cl	crème liquide entière
10 g	gros sel
3 pincées	noix de muscade
	sel, poivre

### Préparation 15 mn, cuisson 10 mn

Eplucher et laver le potiron et les topinambours

Couper le potiron et les topinambours en gros morceaux

Bouillir l'eau bouillante avec le gros sel

Cuire les morceaux de potiron puis les égoutter

Dans la même eau bouillante, mettre la branche de céleri puis la cuire pendant 1 min

Ajouter ensuite les topinambours, puis les égoutter

Mixer le potiron, les topinambours et la branche de céleri

Mixer le tout en ajoutant progressivement le lait et la crème jusqu'à obtenir une belle consistance

Ajouter pour finir une pincée de muscade, du poivre et du sel

Réchauffer à feu doux et servir