



La Région
Auvergne-Rhône-Alpes



**1 MARCHÉ, 1 CHEF,
1 RECETTE**

FICHE RECETTE

Vienne



©2024 M ton Marché / Graphisme : **WANTED!** - Ne pas jeter sur la voie publique



Vienne
Qualité de VILLE



Cappuccino de topinambour, chantilly et chips de lard



Jordan Noël



Entrée



30 minutes



1 heure



4 personnes

INGRÉDIENTS

- ✓ Topinambour 300g
- ✓ 4 tranches de jambon cru
- ✓ Espresso
- ✓ Bouillon de légumes
- ✓ 1 oignon
- ✓ Ail (1 gousse d'ail)
- ✓ Beurre (noisette)
- ✓ Crème liquide 35% 200g
- ✓ Mascarpone 200g
- ✓ Café en poudre
- ✓ Sel / poivre

Préparation

- 1 Faire revenir les topinambours, oignons et ail jusqu'à coloration dans le beurre noisette fondu. Mouiller à hauteur avec le bouillon de légumes.
- 2 Mixer les topinambours une fois fondants en ajoutant un espresso pour avoir une texture crémeuse.
- 3 Mettre le jambon cru au four à 180° pendant 8 minutes jusqu'à l'obtention d'une chips.
- 4 Mettre dans un batteur la crème, le mascarpone, une pincée de sel et poivre, puis battre jusqu'à obtention d'une texture homogène et aérienne.
- 5 Dressage dans une tasse à café allongé : Apposer la crème de topinambour, la chantilly et la chips de jambon cru puis saupoudrer de café en poudre.

Maison Noël

7 Pl. Saint-Maurice, 38200 Vienne
04 74 85 34 90