

Topinambours au gratin

Pour 4 personnes.

Préparation : 20 minutes, cuisson : 35 minutes.

1 kg de topinambours; 60 g de beurre; 125 g de lard de poitrine fumé; 2 branches de céleri; 2 oignons; 1 carotte; 2 gousses d'ail; 1 bouquet garni; 500 g de tomates très mûres; 1 c à soupe de farine; 1 verre de madère; 50 g de fromage râpé; sel; poivre.

Laver et éponger les topinambours; couper le lard en très petits dés; laver, éponger et émincer (couper en lamelles) le céleri; éplucher et hacher finement les oignons; éplucher, laver et éponger la carotte; la couper en petits dés; éplucher et écraser l'ail; laver, éponger et lier ensemble les éléments du bouquet garni; peler les tomates, les couper en quatre, en retirer les graines et couper la pulpe en dés.

Faire bouillir de l'eau dans un fait-tout; la saler; y plonger les topinambours; les laisser cuire 20 minutes.

Pendant ce temps, faire chauffer le four à température élevée.

Mettre 40 g de beurre à chauffer dans un sautoir; y jeter les lardons; les laisser rissoler; quand ils sont bien dorés les égoutter et les tenir au chaud.

Ajouter au beurre de cuisson des lardons, les oignons, le céleri, la carotte, l'ail et le bouquet garni; laisser rissoler puis saupoudrer avec la farine; laisser roussir.

Ajouter alors les dés de tomates; faire cuire 5 minutes à feu doux, en remuant à la cuillère de bois.

Arroser ensuite avec une demi-tasse d'eau chaude; assaisonner de sel et de poivre; laisser cuire encore 5 minutes en remuant à la cuillère de bois.

Retirer le bouquet garni de la sauce et passer celle-ci au chinois (passoire fine et pointue); elle doit avoir la consistance d'une béchamel légère; si elle est trop épaisse, y ajouter un peu d'eau chaude.

Egoutter les topinambours; les éplucher; les couper en rondelles; les mettre dans un plat allant au four; y ajouter les petits lardons.

Ajouter le madère à la sauce tomate; vérifier et rectifier l'assaisonnement; en napper les topinambours; saupoudrer le plat avec le fromage râpé.

Faire juste fondre le reste de beurre; en arroser le plat; mettre au four et laisser gratiner 10 minutes.

Servir dès la sortie du four, dans le plat de cuisson.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.