



Soupe De Topinambour

Yerelması Çorbası



½ kg de topinambours
1 grosse carotte
1 oignon
1 tasse de riz
1 tasse d'huile végétale
1 cuillère à café de sel
1 cuillère à café de flocons de piment rouge
8 tasses de bouillon de poulet
Pour la sauce :
1 œuf
1 citron
2 cuillères à soupe de farine

Hachez les oignons finement puis faites cuire dans l'huile. Épluchez les topinambours et la carotte puis coupez en petit morceaux pendant ce temps.

Rajoutez sur les oignons grillés. Prenez à moyenne température, fermez le couvercle puis laissez cuire pendant 15 minutes.

Rajoutez ensuite, du sel et du flocon de piment rouge. Laissez cuire encore quelques minutes.

Rajoutez du bouillon de poulet, puis laissez cuire mi-couvert jusqu'à que les riz gonflent.

Mélangez les ingrédients de sauce jusqu'à qu'il devient lisse.

Rajoutez 1-2 louches de soupe dans la sauce pour rendre tiède.

Laissez cuire un petit moment (2-3 minutes) puis retirez du feu.

Servez chaud.

N-B; Les topinambours noircissent rapidement après les avoir épluchés. Pour cela, il faut préceder directement à l'étape de cuisson.