



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.