

Topinambours rôtis au ras-el-hanout

Bonjour à toutes et tous

Dans les légumes anciens, il y en a un qui passe assez difficilement auprès de mes gourmands : le **topinambour**. Sa forte saveur proche de l'artichaut est rédhibitoire, sauf si je le noie sous d'autres ingrédients permettant de masquer son goût. A contrario c'est un légume adoré par certains de nos amis, auxquels cela fait toujours plaisir quand j'en prépare.

Si vous me parlez de plusieurs accompagnements pour un même repas, il existe un bon plan : les légumes rôtis au four. On peut lancer des plaques séparées avec un légumes chacun, donc autant de goûts que l'on satisfait. Le topinambour passe très bien par cette case, en révélant une saveur caramélisée. J'avais tenté une fois au pifomètre de les assaisonner au ras-el-hanout, et il faut admettre que ces légumes s'y associent très bien. Du caramélisé, du dépayçant, des saveurs chaudes.. mes amis les adorent. J'aurais aimé en dire autant de mes gourmands, mais bon, on ne les changera pas ;).

Je voulais partager l'idée avec vous de ces topinambours rôtis, à minima pour vous donner une piste d'assaisonnement différent si vous connaissez, au mieux pour tenter une fois ce légume. J'espère que vous vous laisserez tenter. Bonne journée !



- TOPINAMBOURS RÔTIS -
AU RAS-EL-HANOUT

Topinambours rôtis au ras-el-hanout

Recette : Topinambours rôtis au ras-el-hanout

Saison de la recette : Novembre à Avril

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 1 heure

Ingrédients

Pour 4 personnes :

- 1 kg de topinambour
- 1 citron
- 4 à 6 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillères à soupe rases de ras-el-hanout
- sel, poivre

Réalisation

- Lavez les topinambour, épluchez-les et citronnez-les immédiatement pour éviter qu'ils ne noircissent. Coupez les en dés ou rondelles
- Placez les dans un saladier avec l'huile d'olive, ras-el-hanout, sel, poivre, et mélangez bien pour enrober.
- Répartissez les topinambour dans un plat ou une plaque

de cuisson four recouverte de papier cuisson.

- Enfournez pour 45 minutes à 180°C. N'hésitez pas à monter vos topinambour en haut dans le four sur la fin pour qu'ils soient bien caramélisés

Servez chaud. Accompagnez de semoule ou de boulghour pour les gros appétits

Astuces :

- Si vous n'êtes que moyennement amateur de topinambour, n'hésitez pas à faire un mélange de 500 g de topinambour et 600-800g de pommes de terre
-