

TARTINADE DE TOPINAMBOURS

(celle là est végane et fameuse !)

Il nous faut :

500g de topinambours
1 gros oignon
1 CàS de sirop d'agave
de l'huile d'olive
1 tasse d'amandes éfilées
2 CàS de purée de noix de cajou
sel
poivre
2 pincée de piment d'espelette

- 1) Cuire les topinambours avec une pincée de bicarbonate.
Égouter, éplucher et réserver au frais.
- 2) Dans une poêle bien chaude + huile d'olive
griller les amandes et réserver.
- 3) Dans la poêle + huile, faire suer l'oignon émincé
À mi cuisson, ajouter le sirop d'agave, laisser caraméliser.
- 4) Mixer les topinambours + 1/2 des amandes + oignons + purée de noix de cajou
+ sel + poivre + piment d'espelette.
- 5) Verser la pâte dans un bol.
Couvrir avec le reste des amandes grillées.

Bonne dégustation

Si vous n'avez pas de purée de noix de cajou, mettez du miel, c'est bon aussi et ça fera plaisir aux abeilles.