

# Crème parmentière aux topinambours

*et sa chips de jambon cru*



**Pour 2 personnes**

**Préparation : 20 minutes**

**Cuisson : 20 minutes + 12 minutes pour les chips**

**Crème parmentière de topinambours :**

- 400 g de topinambours
- 400 g de pommes de terre
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 35 cl de bouillon de volaille (un cube + eau)
- 1 c à soupe de crème fraîche
- 1 jaune d'œuf
- 1 c à dessert de jus de citron
- 1/2 c à café de curcuma
- 1 c à soupe de persil ciselé
- 20 g de beurre
- Sel
- Poivre

**Chips de jambon cru :**

- 1 tranche de jambon cru

Épluchez les topinambours et les pommes de terre. Passez-les sous l'eau froide. Coupez chaque légume en morceaux de même taille.

Épluchez et émincez l'oignon.

Dans une grande casserole, faites suer l'oignon pendant 5 minutes. Ajoutez les topinambours et les pommes de terre. Diluez le cube de bouillon dans l'eau bouillante. Versez le bouillon sur les légumes. Ajoutez la gousse d'ail dégermée et laissez cuire pendant 15 minutes à couvert.

Mixez les légumes. Ajoutez le jus de citron et le curcuma.

Dans un petit ravier, fouettez le jaune d'œuf et la crème. Versez dans la crème parmentière aux topinambours en remuant constamment avec un fouet.

Préparez les chips : Préchauffez le four à 160° C. Placez la tranche de jambon cru sur une plaque ou un moule à tarte tapissé de papier sulfurisé. Glissez au four pour 12 minutes, voire plus en fonction de votre four. *Surveillez bien la cuisson, il ne faut pas cramer le jambon.*

A la sortie du four, séchez le jambon sur du papier absorbant.

Cassez le jambon en morceau et présentez-les avec la crème parmentière aux topinambours au moment de servir.

Parsemez un peu de persil ciselé.

Servez bien chaud et régalez-vous !