



# Les recettes du Chaudron

## Topinambours façon taboulé (sans céréale) aux raisins secs, citron confit..

• Pour 4 personnes • Temps de réalisation : 20 mn



### Ingrédients

- 300g de topinambours, bien fermes, c'est un gage de fraîcheur!
- 1 belle carotte ou 2 petites
- Quelques minuscules dés de zeste de citron confit au sucre
- 4 c à soupe rases d'huile d'olive
- 2 c à soupe de jus de citron
- 1/2 bouquet de persil plat
- 2 c à soupe bombées de raisins secs **blonds**
- 15 feuilles de menthe (à défaut 2 c à soupe de menthe surgelée)
- 1 c à soupe de graines sésame **doré**
- 1/4 d'oignon rouge finement haché
- 3 tours de moulin de poivre **blanc**
- 1 pincée de sel

### Réalisation

- Éplucher finement 300 g de topinambours avec un petit couteau pointu. Les rincer et les passer au mixeur pour obtenir un visuel de petits grains (qui rappelle la semoule !)
- Râper ensuite 1 belle carotte ou 2 petites avec **la grosse grille**.
- Faire gonfler les raisins secs dans un peu d'eau bouillante. Bien les égoutter.

- Préparer de **minuscules dés** de zeste de citron confit (du citron qui aura confit dans du sucre, pas dans du vinaigre, ni dans du sel surtout !). Attention de ne pas avoir la main lourde, le goût du citron masquerait celui des autres ingrédients !

- Déposer dans un saladier les topinambours, les carottes râpées, les raisins secs gonflés et égouttés, les minuscules dés de citron confits ainsi qu'1/4 d'oignon rouge finement émincé.



- Ciseler finement un 1/2 bouquet de persil plat et la menthe fraîche directement au dessus du saladier.

- Dans un petit bol, préparer la sauce avec de l'huile d'olive, du jus de citron, un peu de sel et du poivre blanc.

- Arroser la préparation de sauce, ajouter les graines de sésame doré et bien mélanger, **c'est prêt !**

**Le truc en plus d'Elisabeth :**  
Cette recette se marie très, très bien avec du pain de châtaignes !