

LE SOBRELIER  
BENOÎT D'ONOFRIO



SÉCURITÉ  
ROUTIÈRE **VIVRE,  
ENSEMBLE**

# POPI- NAMBOUR



*Recette liquide*

N°5

POUR 1 LITRE DE BOISSON

POUR ACCOMPAGNER UNE

*Dinde*

## INGRÉDIENTS

Poire  
x 8 pièces  
Topinambour  
x 8 pièces  
Pain  
x 125 g

## MATÉRIEL

1 couteau  
1 planche à découper  
1 casserole  
1 four  
1 tamis à mailles fines  
1 saladier  
1 bocal à couvercle  
en verre de 2 litres  
1 louche  
1 entonnoir  
1 bouteille de 1 litre

**TEMPS  
DE PRÉPARATION**  
4 heures

**TEMPS  
DE REPOS**  
24 heures



**A**u moyen d'un couteau découpez les poires en quatre et les topinambours en deux sans les éplucher

Préchauffez votre four à 120 degrés pendant 10 minutes et placez-y les topinambours en cuisson pendant 50 minutes à 180 degrés

Placez les poires dans une casserole en y versant 25 cl d'eau et faites chauffer à feu moyen durant 20 minutes

Rallongez de 45 cl d'eau cette préparation et poursuivez la chauffe à feu moyen durant 30 minutes

Rallongez de 45 cl d'eau la préparation et poursuivez la chauffe à feu moyen durant 30 minutes

À l'issue de cette dernière phase de chauffe, vous obtiendrez un liquide concentré en arômes de poire avec très peu de sucrosité

Dans un saladier, débarrassez la décoction obtenue en la filtrant à travers un tamis à mailles fines

Ajoutez les topinambours encore chauds dans le saladier contenant la décoction de poire

Dans votre four encore chaud, placez votre pain découpé en tranches épaisses et faites-le griller durant 20 minutes à 160 degrés

Ajoutez-le dès sa sortie du four au saladier contenant la décoction de poire et les topinambours et laissez macérer le tout durant 2 heures en recouvrant le saladier d'un torchon

Après macération, débarrassez la préparation dans un bocal à couvercle à travers votre tamis à mailles fines

Fermez le bocal et placez-le au réfrigérateur durant 24 heures

Au bout de 24 heures, transvaser le contenu du bocal dans une bouteille de 1 litre au moyen d'une louche, à travers un entonnoir

Conservez la bouteille au réfrigérateur et servir frais

