**Velouté de topinambour girolles et truffe**

**1 kg de topinambour
250 g de chanterelles
beurre
bouillon de volaille
truffe noire
sel et poivre
crème fraîche
œuf
cerfeuil**

Faites une soupe à partir de topinambours pelés et coupés en tranches, de bouillon de volaille, de la moitié des girolles et des herbes. Mettez tous les ingrédients dans une marmite et faites cuire pendant 20 à 30 minutes.

Réduisez la soupe en purée à l'aide du mixeur manuel et passez la soupe au tamis. Ramenez à ébullition, laissez mijoter quelques minutes et éteignez le feu. Liez la soupe avec un jaune d'œuf battu en liaison avec une cuillère à soupe de crème. Ne le laissez plus bouillir.

Faites cuire le reste des girolles. Coupez la truffe en tranches.

**Dans l'assiette** sur la soupe : girolles frites, touffes de cerfeuil, tranches de truffe.