



## INGRÉDIENTS

- ail : 1 gousse
- bouillon végétal : 1/2 càc
- Topinambour : 2 gros
- échalote : 1
- noix de cajou : 1 poignée
- gingembre : 1/2 pouce
- huile d'olive : 2 càs
- vinaigre de cidre : 1 càs
- moutarde : 1 càc
- basilic : quelques feuilles
- poivre, sel éventuellement

Pour un bol

# HOUMOUS DE TOPINAMBOURS AU BASILIC

Préparation 15 min

## PRÉPARATION

1/ épluchez les topinambours, l'échalote, l'ail et découpez-les en morceaux.

2/ cuisez le tout à la vapeur pendant 10 min avec le gingembre épluché.

3/ mixez tous les ingrédients en ajoutant les noix de cajou (idéalement pré-trempées quelques heures et rincées), les feuilles de basilic et le poivre jusqu'à obtention d'une mousse.

4/ Rectifiez éventuellement la consistance avec un peu d'eau.

Délicieux pour tremper des légumes crus à l'apéro ou comme accompagnement de viandes, poissons, céréales et légumes

+32 494 27 38 52 / patricia@mynunu.be /  [nunu.nounou](#)

---

nūnū  
[now-now]