

## Verrine de topinambour et sardine

Pour 6 personnes

250 g de topinambour

25 cl de crème fraîche liquide

1 cuillère à café de muscade râpée

Poivre

2 sardines

Eplucher les topinambours, les couper en morceaux et mettre à cuire avec un peu de sel

Les broyer au mixer, ajouter les épices (poivre et muscade), la crème, pour obtenir une crème pas trop épaisse pour mettre en verrine

Enlever l'arête centrale des sardines et mettre à cuire au four sur du papier sulfurisé pendant 6 min à four chaud 160°

Détailler en morceaux et mettre dans les verrines