

# GRATIN DE TOPINAMBOUR ET JAMBON.

Le nom de topinambour a une consonance qui attire l'oreille mais son origine est fondée sur un malentendu. Au moment où Samuel de Champlain rapportait des tubercules canadiens, seize malheureux individus de la tribu indienne des Tupinambas étaient amenés de force du Brésil pour être exhibés en France. La coïncidence des dates créa la confusion et le nom brésilien légèrement déformé fut attribué au tubercule. Linné lui-même contribua à entretenir la confusion en faisant du topinambour une plante brésilienne. Le topinambour est ainsi porteur de paradoxes. Sa saveur agréable associée à de tristes moments de notre histoire. Un symbole de paix au Canada devenu celui de la guerre en France. Un nom amusant hérité d'une souffrance pour des Indiens brésiliens. L'explorateur français Samuel de Champlain le découvre en 1603 lors de ses expéditions dans la Nouvelle France (actuel Canada). Il rapporte que les populations indigènes le cultivent de longue date comme fourrage et comme légume. Du fait de son importance pour la survie de ces populations, ce dernier était considéré comme un symbole de paix. Il était offert symboliquement lors des cérémonies sacrées.

Durant la Seconde Guerre mondiale, sa consommation augmente, car le topinambour, tout comme le rutabaga et contrairement à la pomme de terre, n'est pas réquisitionné au titre des indemnités de guerre à verser à l'Allemagne.

Au début du XXI<sup>e</sup> siècle, ce tubercule suscite un regain d'intérêt dans le cadre de l'engouement pour les légumes oubliés. Il est notamment réhabilité par des chefs de cuisine et sur les marchés où il est vendu parfois sous l'appellation d'« artichaut de Jérusalem ». Sa richesse en fibres et en inuline peut engendrer des flatulences. Son petit goût d'artichaut et de noisette fait de lui la star des légumes anciens.

## Ingrédients :

Topinambour 800 g

Crème fraîche épaisse 25 cl

Vin blanc 12 cl

Jambon de Bayonne 8  
tranche(s)

Parmesan ou gruyère 60 g

Muscade

Échalote(s) 2

Sel, poivre

## Facultatif :

Chapelure et beurre

Sauge et bicarbonate de soude



## Préparation :

Préchauffez votre four à 220°C (th7-8).

Lavez et mettez vos topinambours dans une casserole d'eau froide. Vous pouvez ajouter de la sauge si vous aimez le goût mais aussi une cuillère à soupe de bicarbonate de soude qui aura pour effet d'éliminer les effets secondaires du topinambour 😊. Faites-les bouillir durant 10 min ou plus selon la taille. Contrôlez la cuisson à l'aide d'un couteau. Égouttez-les dans une passoire.

Épluchez-les et ensuite découpez vos topinambours en rondelles de 3 à 4 mm d'épaisseur. Réservez. Émincez l'échalote.

Ailiez un plat à gratin puis déposez en alternant dans l'ordre une couche de jambon, une couche de topinambours avec une partie des échalotes et une couche de crème. Arrosez avec le vin blanc. Ajoutez du poivre, un peu de sel et la muscade.

Vous avez au choix de couvrir avec le parmesan, le gruyère ou déposer une bonne couche de chapelure et mettre des fines tranches de beurre sur le dessus. Faites cuire au four pendant 20 min et dégustez aussitôt ce gratin de topinambours au jambon.