

Per ottimizzare i tempi suggerisco di preparare prima la crema e solo dopo i bigné da farcire.

Ingredienti per la crema
200 g di topinambour, pelato e tagliato a fettine sottili
1 porro pelato, lavato e affettato finemente
Olio evo
Sale
Acqua

Ingredienti per i bigné
500 ml di acqua
100 g di burro

100 g di farina integrale Bidì
1 cucchiaino di zucchero di canna
2 pizzichi di sale
1/2 cucchiaino di bicarbonato di sodio
2 uova (a temperatura ambiente)

Preparazione della crema
In un pentolino facciamo scaldare un filo d'olio evo su cui verseremo prima il porro e poi il topinambur. Saltiamoli per qualche minuto e poi abbassiamo la fiamma, aggiungiamo un bicchiere d'acqua, il sale e copriamo.

Lasciamo stufare per 15-20 minuti e finché non sarà tutto morbido.

Quindi togliamo dal fuoco e passiamo al frullatore ad immersione, e lasciamo riposare mentre ci dedichiamo alla

Preparazione dei bigné
In un tegamino lasciamo sciogliere sul fuoco l'acqua con il burro e il sale.
Quindi togliamo dal fuoco e aggiungiamo la farina e mescoliamo rapidamente. Una volta che la farina sarà stata amalgamata bene, riportiamo sul fuoco e mescoliamo altri 2 minuti e lasciamo rassodare un po' l'impasto.

Quindi togliamo di nuovo dal fuoco e aggiungiamo le uova e mescoliamo in modo da farle inglobare per bene nell'impasto.

Adesso foderiamo la placca del forno (o una teglia) con carta forno e accendiamo il forno a temperatura media. Con un cucchiaio prendiamo delle palline di impasto e poniamole sulla carta forno fino alla fine dell'impasto.

Se siamo veramente bravi usiamo invece un sàc à pôche per creare i bigné.

Inforniamo per una ventina di minuti ma a metà cottura controlliamo che sia tutto ok.

Una volta sfornati togliamoli dalla piastra e lasciamo raffreddare su una griglia.

Una volta intiepiditi tagliamoli in due e farciamo con la crema di topinambour.