

Röstis aux rutabagas



15' préparation
45' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 400 g de rutabaga
- 500 g de pomme de terre
- 1 oignon
- Aromatique/épices (au choix)
- Sel et poivre
- 1 cuillère à soupe de farine
- Huile



- 1 Râper et faire cuire à la vapeur une 15-aine de minutes les pommes de terre et le rutabaga. Les presser pour enlever le surplus d'eau.
- 2 Râper l'oignon.
- 3 Mélanger tous les ingrédients ensemble.
- 4 Faire chauffer de l'huile et former les galettes.
- 5 Les faire cuire 15 min de chaque côté à feu doux-moyen, afin qu'une croûte dorée se forme et que les légumes soient bien cuits.

Vous avez dit bizarre ?

Détesté, boudé, aux suites de la deuxième guerre mondiale, ce légume racine ancien ou oublié est de la même famille que le brocoli, que les choux et les navets. En fonction des variétés, la peau du rutabaga est jaune avec un collet vert ou rouge violacé. Sa chair est jaune.

Les feuilles (ou fanes) du rutabaga sont comestibles. Elles se cuisinent comme les fanes de navets avec cependant un goût piquant plus prononcé !

Le rutabaga se consomme cuit ou cru. Le temps de cuisson est 1 fois et demi plus long que celui du navet.

Pour une consommation crue du rutabaga, préférez les spécimens jeunes, petits et frais. Crus vous pouvez les déguster en crudités ou en salade une fois râpés et mélangés à d'autres légumes.

Cuit, le rutabaga se consomme tel quel avec de la mayonnaise, du beurre salé ou à l'huile d'olive. On le consomme aussi en purée, poêlés, en pot-au-feu, en potées, au wok, en frites, en galettes, en potage, en soupe...

Exemples : 20-30 min pour une cuisson à l'eau, 45-60 min au four ou encore 30 à 60 min à la poêle.

Le
Kesako ?!
rutabaga!

