

Tajine de rutabaga



20' préparation
45' cuisson

Niveau
FACILE



Ingrédients

- 400g de rutabaga
- 1 oignon
- 3 carottes
- 4 rondelles de citrons confits
- 1 càc de gingembre
- 1 càc de cumin
- 1 càc de ras el hanout
- 1 pointe de cannelle
- Sel, poivre, piment

- 1 Epluchez et coupez en cubes le rutabaga. Emincez l'oignon, coupez les carottes en rondelles
- 2 Faites revenir l'oignon dans un plat à tajine, ou à défaut dans une grande casserole. Ajouter le rutabaga et les carottes. Faites revenir quelques instants
- 3 Ajoutez les rondelles de citron coupées en quatre, ainsi que les épices. Faites revenir encore quelques minutes. (Vous pouvez aussi ajouter des raisins secs à ce moment là).
- 4 Ajoutez un fond d'eau, couvrez. Laissez cuire environ 45min à feu doux. Ajoutez de l'eau de temps en temps, si nécessaire, en vérifiant que ça n'attache pas. Les rutabagas doivent être fondants.

BON APPÉTIT !

