



Gratin rutabaga, carotte, pomme de terre

De Marmiton

1h20 pour 4 personnes

Ingrédients

2 rutabagas

3 carottes

4 pommes de terre

Crème fraîche liquide allégé

2 cuillères à soupe de parmesan

100 g de gouda rouge mi vieux

Beurre pour le moule

Poivre

Sel

Recette

1. Etape 1

Cuire les pommes de terre en robe de chambre, les peler, les couper en dés, mettre en attente

2. Etape 2

Eplucher les carottes et les rutabagas, couper les rutabagas en 2 et en rondelles, couper les carottes en rondelles

3. Etape 3

Cuire les tranches de rutabagas à l'eau

4. Etape 4

Poêler les carottes quelques minutes dans du beurre

5. Etape 5

Une fois l'ensemble des légumes prêts, mettre le tout dans un plat à gratin, saler, poivrer.

6. Etape 6

Verser la crème fraîche

7. Etape 7

Saupoudrer de parmesan et de gouda râpé

8. Etape 8

Mettre au four 30 minutes

Note de l'auteur

A déguster bien chaud. Une façon de redécouvrir nos légumes anciens. Il y a possibilité d'épicer l'ensemble (ail, muscade...), mais je trouve que le gout du rutabaga se suffit à lui-même

Tarte rutabaga, chèvre et miel

De Marmiton

50 min. pour 4 personnes

Ingrédients

1 pâte feuilletée ou brisée

3 rutabagas (selon la grosseur)

120 g de bûche de chèvre

10 g de beurre

1 cuillère à café de miel

2 cuillères à café de cumin en grains

Recette

1. Etape 1

Préchauffer le four à 200°C (thermostat 6-7).

2. Etape 2

Éplucher et couper en tranches les rutabagas, les faire pré-cuire 10 min dans de l'eau, les égoutter.

3. Etape 3

Pendant ce temps, étaler la pâte dans un moule, la piquer puis la recouvrir de tranches de chèvre.

4. Etape 4

Disposer dessus les rondelles de rutabaga cuites en rosace.

5. Etape 5

Faire fondre le miel et le beurre, badigeonner le mélange sur les rutabagas et parsemer de quelques graines de cumin.

6. Etape 6

Mettre au four 20 à 30 min.