



Le Rutabaga

Le **Rutabaga** est un légume racine, voisin du navet. Dans les esprits il est associé aux périodes de guerre où il était beaucoup consommé de même sorte que le topinambour.

Astuces pour la conservation : le rutabaga se conserve jusqu'à 3 semaines dans le frigo, une semaine à température ambiante

Son goût : il est prononcé lui est propre, mais pourra toujours vous rappeler la saveur de la terre, comme les légumes tels que le radis ou le chou ou encore la pomme de terre.

Préparation :

Avant d'être consommé, le rutabaga doit être épluché, sa peau étant très épaisse.

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**, en **gratin**, en **poêlés**, en **pot-au-feu**, en potées, au wok, en **frites**, en croustilles (chips), en galettes, en **soupe**...

Il cuit deux fois plus que le navet !

Association :

Le rutabaga se marie bien avec les betteraves, les **carottes**, les **navets**, les **poireaux**, les **oignons**, les **pommes de terre**...