

Le rutabaga

Il en existe des ronds, très gros ou, au contraire, des plus petits, très allongés. Ils sont en général blancs/vieux rose, parfois un peu jaunes. Son goût est assez proche du navet, mais sans l'amertume. La texture est plus fondante aussi, moins craquante. Intéressant mélangé à d'autres légumes. Les choisir petits et pas trop abîmés : ils sont meilleurs.



Dauphinois

POUR 4 PERSONNES – PRÉPARATION 25 MINUTES – CUISSON 1 H 30

INGRÉDIENTS

1 kg d'un mélange de pommes de terre (normales et vitelottes), de topinambours et de rutabagas

30 g de beurre

1 gousse d'ail

600 ml de crème liquide entière

Sel et poivre

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 170 °C. Beurrer très généreusement un plat à gratin puis le frotter à l'ail. Éplucher les légumes et les couper en tranches très fines, si possible à la mandoline.

MONTAGE ET CUISSON

Les ranger dans le plat en salant et en poivrant. Couvrir de crème. Cuire environ 1 heure 30 : la crème doit être complètement absorbée et le dessus du gratin doré.