Rutabagas à la menthe

POUR 4 PERSONNES – PRÉPARATION 25 MINUTES

INGRÉDIENTS

4 topinambours
2 petits rutabagas
Quelques brins de menthe
Quelques noisettes

Sauce

1 citron
1 orange
Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger
2 cuillerées à soupe d'huile d'olive
Sel et poivre

L'ASSAISONNEMENT

Faire une petite sauce avec un peu de jus d'orange, de citron, l'eau de fleur d'oranger et l'huile. Saler et poivrer.

LA PRÉPARATION DES LÉGUMES

Éplucher les topinambours et les rutabagas puis les trancher finement, à la mandoline. Effeuiller la menthe, déchirer les feuilles.

LE SERVICE

Arroser les tranches de légumes avec la sauce puis parsemer de feuilles de menthe et de noisettes hachées.