

Rutabaga / Colrave

Rutabaga / Colrave

Les recettes de rutabaga / Colrave

Gratin de Rutabagas à la crème d'amandes.

500 gr de Rutabagas, 200 gr de pdt, 50 gr de purée d'amandes complètes ou de noisettes. 15 cl d'eau, 2 oeufs. Epluchez le rutabaga et coupez-le en fines lamelles. Plongez-les dans un demi-litre d'eau froide. Placez sur feu doux 20 minutes. Epluchez les pommes de terre, coupez les en rondelles, cuisez-les à feu doux 15 minutes.

Délaissez la purée d'amandes avec l'eau tiède que vous ajoutez petit à petit de façon à obtenir une crème.

Ajoutez les oeufs, salez et battez vigoureusement à la fourchette. Etalez les lamelles dans un plat à four huilé, recouvrez-les avec les rondelles de pommes de terre en les écrasant légèrement. Versez la crème et enfournez à 180° 15 minutes