

Rutabaga

Le **rutabaga** (*Brassica napus* var. *napobrassica*) encore appelé chou-navet, chou de Siam, choux suédois, est un légume-racine appartenant à la famille des Brassicacées, comme le navet, le radis, etc.

C'est une plante potagère résultant de l'hybridation d'un navet et de choux frisés. Il garde un aspect très navet, il s'en distingue cependant par une forme plus allongée avec un renflement sur sa partie supérieure. Il est jaune vert.

Son nom vient du suédois : *rotabaggar* et il est originaire de l'Europe du nord.

Hissé au rang d'aliment de base durant la Seconde Guerre mondiale, il n'en garde pas bonne réputation en France

Préparation

Éplucher le rutabaga puis le couper. Enlever le cœur s'il est brunâtre, ce qui est causé par un manque de bore dans le sol. Plus le rutabaga a une odeur prononcée, plus son goût est piquant. Pour en atténuer la saveur, le blanchir environ 5 min avant de le cuire.

Le rutabaga doit être cuit plus longuement que le navet; prévoir environ 15 min pour la cuisson à l'eau, un peu plus pour la cuisson à la vapeur

Utilisation

Le rutabaga se mange cru ou cuit. On le met dans les soupes et les ragoûts; il est particulièrement délicieux en soufflé et peut remplacer le navet dans la plupart des recettes. Les sauces et les crèmes l'avantagent. Il est également savoureux réduit en purée et mélangé aux pommes de terre et aux carottes en purée

Saveurs du Monde

Finlande

Réduire en purée le rutabaga avec de la crème, chapelure, mélasse, oeuf battu, cannelle, muscade et liquide de cuisson; verser dans un moule; recouvrir de chapelure et de morceaux de beurre; passer au four

Norvège

Purée ½ rutabaga, ½ pommes de terre avec sel, poivre, lait, eau de cuisson et une bonne pincée de sucre; servir en l'arrosant d'un beurre liquéfié

Suède

Éplucher, couper en dés; cuire avec très peu d'eau, du miel, sel et poivre

Gratin de rutabagas

Ingrédients pour 10 personnes

2 grands rutabagas, 1 – 1,5 kg environ
400 ml de crème ou une mélange crème/lait
200 ml de chapelure
100 ml de mélasse
1 œuf
1 1/2 cuillerée à café de gingembre moulu
1/2 cuillerée à café de poivre blanc
1/2 cuillerée à café de noix muscade râpé
1 cuillerée à soupe de sel
Pour gratiner: de la chapelure et du beurre

Préparation

1. Gratter et éplucher les rutabagas. Les couper en longues tranches et les faire bouillir dans de l'eau légèrement salée jusqu'à ce qu'elles soient tendres;
2. Égoutter, garder le jus de la cuisson et réduire les rutabagas en purée;
3. mélanger la purée avec la crème, la chapelure, la mélasse, l'œuf battu et les épices et une quantité suffisante du liquide de cuisson pour donner au tout une consistance molle et un peu liquide;
4. verser dans un plat allant au four préalablement beurré, faire sur la surface un dessin à l'aide d'une fourchette, saupoudrer d'une fine couche de chapelure;
5. ajouter quelques noix de beurre et mettre au four.