



Purée de pommes de terre et rutabaga gratinée



Pour relever la saveur d'une classique purée de pommes de terre, j'ai simplement ajouté un gros rutabaga., qui apporte un goût plus sucré.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 500 g de pommes de terre
- 400 g de rutabaga
- 50 à 100 ml de lait
- 1 cuil à soupe de chapelure
- 2 cuil à soupe de parmesan
- sel, poivre et noix de muscade
- facultatif : graines de pavot

Préparation :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C).

Éplucher les pommes de terre et le rutabaga, couper en gros quartiers.

Faire cuire les légumes à l'eau bouillante salée, pendant 20 min environ, jusqu'à ce qu'ils soient tendres.

Égoutter après la cuisson. Les écraser grossièrement à la fourchette en ajoutant progressivement du lait pour avoir une ûrée onctueuse. Saler, poivrer, et ajouter de la noix de muscade.

Répartir la purée dans des mini-cocottes. Saupoudrer de parmesan râpé, de chapelure puis de graines de pavot.

Enfourner sans couvrir les cocottes et laisser gratiner une quinzaine de minutes. Servir bien chaud, en accompagnement d'une viande.

Le 29 Avril 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/04/29/17545321.html>