



Cuisine et
dépendances

Flan de rutabaga



Je ne connaissais pas le rutabaga, jusqu'à la semaine dernière où j'en trouvais un beau spécimen dans mon panier hebdomadaire. Ce légume né en Suède provient d'un croisement entre le navet et le chou frisé (enfin je trouve qu'il tient plus du navet que du chou). J'ai essayé une recette assez simple pour apprécier pleinement son goût et je n'ai pas été déçue : c'était tout bonnement délicieux !

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 1 rutabaga (300 à 400g)
- 2 œufs
- 100 g de fromage blanc
- 30 g d'emmental râpé
- 30 g de graines de lin
- noix de muscade, sel et poivre

Préparation :

Éplucher le rutabaga, et couper en petits dés. Faire cuire une quinzaines de minutes à la vapeur jusqu'à ce que les dés soient fondants.

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Mixer le rutabaga grossièrement (il peut rester quelques morceaux). Mélanger avec les œufs battus , le fromage blanc, les graines de lin et le fromage râpé. Assaisonner sel, de poivre et de muscade râpée.

Verser la préparation dans un petit moule à cake. Enfourner et faire cuire 25 à 30 min.
Laisser reposer 10 min avant de démouler et servir chaud ou tiède.

Le 10 Février 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/02/10/16725604.html>