

La recette du mois d'octobre 2010

Purée de rutabagas aux pommes



Dans le cadre de la semaine du goût, le restaurant scolaire propose aux enfants de découvrir les "légumes oubliés".



Pour 10 personnes

Ingrédients :

- 2,5 kilos de rutabagas
- 300 grammes de purée de pommes
- 60 ml de beurre
- 2 cuillères à soupe de miel
- une pincée de sel et de poivre



Recette :

- Mixer 2,5 kilos de rutabaga en incorporant 300 grammes de purée de pommes.
- Faire réchauffer la préparation obtenue au bain marie ou dans une sauteuse.
- Ajouter 60 ml de beurre, 2 cuillères à soupe de miel, une pincée de sel et de poivre.
- Mélanger et server.



BON APPETIT !