




Au rayon bio
VOTRE MAGASIN BIO

Millefeuille de rutabaga

- 2 rutabagas
- 2 pommes de terre
- 3 grosses càs de crème fraîche épaisse
- 5 cl de lait
- 20 g de beurre salé
- 8 noisettes
- Huile (pour friture)
- Sel
- Poivre
- Muscade

Mettre une casserole d'eau à bouillir, saler.

Peler 1 rutabaga et demi et deux pommes de terres, les détailler en morceaux et les plonger dans l'eau bouillante

Le demi-rutabaga restant servira à faire les "chips" pour le millefeuille.

Quand les légumes sont bien cuits, les sortir à l'écumoire pour garder l'eau de cuisson.

Réduire les légumes en purée, ajouter la crème, le lait, le beurre et si besoin, de l'eau de cuisson pour rallonger la purée et lui donner la consistance souhaitée.

Mettre un peu de muscade, rectifier l'assaisonnement et ajouter les noisettes pilées. Réserver.

Pendant ce temps, mettre de l'huile dans une casserole et faire chauffer.

Peler le demi-rutabaga et le détailler en très fines tranches (à la mandoline si possible).

Plonger dans l'huile, faire frire, saler et réserver.

Pour le dressage, placer une chips de rutabaga, une noix de purée, une chips, une noix de purée et terminer par une chips.




Au rayon bio
JE BIO WINKEL

Millefeuille van koolraap

- 2 koolrapen
- 2 aardappelen
- 3 goedgevulde eetlepels dikke room
- 5 cl melk
- 20 g gezouten boter
- 8 hazelnoten
- Olie (om te frituren)
- Zout
- Peper
- Muskaat

Breng in een kom gezouten water aan de kook.

Schil anderhalve koolraap en twee aardappelen, snijd ze in stukken en breng ze in het kokend water.

De overblijvende halve koolraap dient om "chips" te maken voor de millefeuille.

Als de groenten gaar zijn, haal ze eruit met de schuimspaan en houd het kookwater bij. Maak puree van de groenten, voeg room, melk, boter en indien nodig kookwater toe om de puree aan te lengen en er de gewenste vastheid aan te geven.

Kruid met een beetje muskaat, kruid bij en voeg de gepelde hazelnoten toe. Zet opzij.

Ondertussen, breng olie in een pan en laat warm worden.

Schil de halve koolraap en snijd ze in heel fijne plakjes (indien mogelijk met de rasp).

Breng ze in de olie, laat aanbraden, voeg zout toe en zet opzij.

Voor het opmaken van de schotel, schik een koolraapchips, een nootje puree, een chips, een nootje puree en eindig met een chips.