

Écrasée de chou-rave du Parc naturel Diemtigtal

Plat



Temps de préparation: env. 5 minutes

Temps de cuisson: env. 40 minutes

Ingrédients

- 800g de chou-rave, préparé en gros morceaux.
- 400g de pommes de terre, préparées en gros morceaux
- 1 morceau de lard ou de saucisse, selon goût.
- 2 oignons moyens, hachés finement
- 100g de beurre brun
- un peu de muscade, sel, poivre.
- Quelques gouttes de jus de citron

Préparation

- Cuire le chou-rave dans l'eau pendant 15 minutes, ajouter les pommes de terre et cuire encore 20 minutes.
- Selon goût, cuire avec un morceau de lard ou de saucisse.
- Une fois que les légumes sont tendres, égoutter et recueillir l'eau.
- Réduire les légumes en purée, ajouter un peu de liquide de cuisson si nécessaire.
- Faire revenir les oignons hachés avec un peu de beurre jusqu'à ce qu'ils soient translucides et les ajouter aux légumes avec le beurre brun.
- Assaisonner au goût avec un peu de muscade, du sel, du poivre et quelques gouttes de jus de citron.

Information intéressante

- Le chou-rave est un plat d'hiver typique de la région. Les choux-raves poussent dans les jardins du Diemtigtal.

Conseils

- Servir avec un bon morceau de viande et/ou des légumes.

Auteur

Anna Kunz
Gasthof Hirschen Oey
www.hirschenoey.ch