

FRITES rutabagas



De: Coop La Manne

Instructions

1:

Éplucher les rutabagas.

Couper par la moitié et faites-les cuire 10-20 minutes, pas plus dans l'eau bouillante, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que vous puissiez passer une lame de couteau dans la chair sans difficulté.

2:

Égouttez-les. Laissez-les refroidir un peu, puis couper les rutabagas en format de frites ou en dés.

3:

Dans une poêle ou une sauteuse, mettre un peu d'huile, faites chauffer et jetez-les rutabagas coupés en morceaux.

4:

Les assaisonner en cours de cuisson avec du thym, paprika, saler et poivrer.

Autre variante

Vous pouvez aussi cuisiner de la même façon un peu de pommes de terre et faire un mélange rutabagas et pommes de terre sautés.

Ingrédients

4 à 5

Gros rutabagas

Sel, poivre

Thym séché

Paprika

Huile