

# POTATOES DE RUTABAGA AU FOUR

- 2 rutabagas
- 3 càs d'huile d'olive
- 1 càc de cumin moulu
- Herbes de Provence
- 2 grosses pincées de sel

Préchauffer le four à 200°, chaleur tournante. Eplucher et couper en quartiers épais les rutabagas. Dans un saladier, verser l'huile, le cumin et les herbes de Provence. Mélanger puis ajouter les quartiers de rutabagas. Placer les potatoes sur une feuille ou un tapis de cuisson sans qu'elles ne se chevauchent. Enfourner pendant 10 minutes à 200° et poursuivre les 20 minutes restantes à 180°. A la fin de la cuisson, saler et déguster immédiatement.



# VELOUTÉ DE RUTABAGA à LA MAROCAINE

- 600g rutabaga
- 600g carotte
- 400g pommes de terre
- 2 oignons jaunes
- 4 pains pita
- 60g d'olives noires
- 1 ail
- 2 càc. de zaatar
- 2 c.àc. de mélange d'épices tajine
- 1 bouillon de légumes

Portez à ébullition l'eau et délayez-y le bouillon de légumes. Lavez, épluchez et coupez le rutabaga, les carottes et les pommes de terre en petits cubes. Pelez et émincez l'oignon. Dans une grande casserole, à feu moyen, chauffez l'huile d'olive et faites revenir l'oignon avec le mélange d'épices tajine pendant 2 min. Ajoutez le rutabaga, les carottes, les pommes de terre, le sucre, le bouillon de légumes, le sel et le poivre. Mélangez, couvrez et laissez cuire pendant 20 min. En fin de cuisson, la pointe d'un couteau doit pouvoir traverser les légumes sans difficulté. À l'aide d'un couteau, ouvrez vos pains pita en 2 et faites-les griller pendant 2 min au four ou au grille-pain. Pendant ce temps, pelez l'ail puis coupez-le en 2 dans la longueur. Une fois les pains pita grillés, frottez l'intérieur avec la gousse d'ail, puis badigeonnez-les d'huile d'olive. Parsemez-les de zaatar, de sel et de poivre. Une fois les légumes cuits, mixez-les à l'aide d'un blender ou d'un mixeur plongeant jusqu'à obtenir une texture homogène et lisse. Ajoutez un peu d'eau chaude afin de lisser la texture selon votre préférence. Dénoyotez et coupez grossièrement les olives en morceaux. Au moment de servir le velouté, parsemez-le d'olives et dégustez avec votre pain pita au zaatar. Bon appétit !

