

# Rutabaga

## BRASSICA NAPUS, RAPIFERA

Le rutabaga est un légume-racine. Il est né d'un croisement entre un chou frisé et un navet, d'où son nom chou-navet. Le rutabaga est de forme allongée avec un collet plus fuselé que le navet, mais aussi plus ou moins plat. Sa peau est de couleur jaunâtre ou même parfois blanche avec un collet vert ou rouge violacé. Sa chair est jaune.

### SES HISTOIRES

Découvert à la fin du Moyen Âge, le rutabaga a fait sa première apparition en Suède. D'ailleurs, le terme « rutabaga » est issu du mot suédois « rottabaggar » signifiant « racine de bélier » en référence à son usage fourrager pour le bétail, les moutons en particulier. Durant la Seconde Guerre mondiale, le rutabaga fait partie des légumes pouvant être dégustés sans restriction. En effet, l'Allemagne ne l'a pas réquisitionné au titre des indemnités de guerre. C'est pourquoi les personnes âgées d'aujourd'hui en garde une mauvaise image et préfèrent même le classer parmi les « légumes oubliés ».

### SES UTILISATIONS

Le rutabaga est un légume d'hiver à consommer cru ou cuit. Cru, il se déguste en crudités ou en salade une fois râpés et mélangés à d'autres légumes. Cuit, le rutabaga se consomme en purée, poêlées, en pot-au-feu, en potées, en frites, en galettes, en potage, en soupe... Son goût est plus doux et à la fois plus prononcé (piquant) que celui du navet.