



1 Épluchez le rutabaga et détaillez-le en tranches d'1 cm d'épaisseur. Dans une casserole, faites-les cuire dans le fond de volaille et le sel environ 15 minutes. Égouttez-les.

2 Poêlez les tranches de rutabaga dans le sirop d'érable.

3 Dans un récipient, battez l'œuf en omelette et assaisonnez. Trempez les tranches de rutabaga dans l'œuf battu puis dans la chapelure.

4 Poêlez-les dans l'huile de pépins de raisins à feu moyen.



La suggestion du chef

Servez cette garniture avec de la pintade, du chapon, du canard, de la volaille rôtie, du bœuf.

57

Ingrédients

pour 6 personnes

- 500 g de rutabaga (1 gros) • 800 g de fond de volaille reconstitué (80 cl)
- 2 g de sel • 20 g de sirop d'érable
- 1 œuf • 100 g de chapelure blonde
- 2 pincées de sel • 3 tours de moulin à poivre • 50 g d'huile de pépins de raisins

Rutabaga pané



🕒 15 minutes

📅 25 minutes