

Le rutabaga de ma grand-mère

Eplucher les rutabagas, les passés à la grosse râpe.

Faire blanchir juste 1 minute pour adoucir le goût.

Mettez-le ensuite dans une cocotte minute avec du poivre et un bouquet garni, ajouter dessus des pommes de terres coupé en gros morceaux, du lard frais et du lard fumé.

Recouvrez à hauteur avec de l'eau. Mettre sur feu vif jusqu'à ce que ça commence à siffler, à ce moment là baisser le feu et laisser cuire 20mn environ.

Réchauffer dans une casserole d'eau frémissante des saucisses de Montbéliard et des Viennoises et servez le tout dans un grand plat familial.

Bon appétit