

Tourbillon magique... : rutabaga, cannelle & huile de noisette

Il y a 2 ans, je mangeais des soupes achetées dans le commerce, en briques.

Il y a un an, je me suis tournée vers les soupes bio d'un certain Monsieur surgelé (qui d'ailleurs, sont certes bio, comportent du beurre & du lait... Encore une marque qui confond le concept de « bio » & « santé », passons).

Puis, en septembre dernier, j'ai commencé à faire mes propres soupes, velouté & mousselines. Ca ne fait donc pas longtemps, n'est ce pas ?

En ce qui concerne les desserts & plats, mon imagination arrive à créer avec ce que j'ai dans mon frigo, et en suivant mon envie du jour.

En revanche, pour les recettes de soupes, étant novice, j'avoue que c'est plus compliqué.

On peut tout à fait très bien mettre tous les légumes qui restent dans notre **bac de frigo**, et mixé le tout après cuisson. Si ça a l'avantage d'être pratique, il arrive bien souvent que le mélange est **peu flatteur pour les papilles**.



Chaque légume peut être mis en valeur par l'ajout & le mariage avec tel ingrédient, tel épice, ... ou, au contraire, sa saveur tuée par un mauvais mariage.

Alors, pourquoi ne pas essayer de **combiner simplicité, rapidité, santé & gourmandise**, dans les recettes de soupes & mousselines, au lieu de mixer tous les restes ?

Cet automne & hiver fût, pour moi, une merveilleuse joie (oui, car pour moi, la cuisine n'est jamais une corvée) de tests, d'expérimentations, réussites & ratés en terme de soupes, veloutés & mousseline...

Chaque découverte est un plaisir... même les ratés ! Car, grâce à elles, j'apprend !

J'ai quelques préférées que je vous ai fait partager (tel mon [velouté de potimarron saveur pain d'épices](#), ou bien ma [mousseline de carottes façon « doudou »](#)).

J'ai effectué des dizaines d'autres recettes : soit tirées de livres de cuisine, soit au hasard avec ce que j'avais sous la main.

Tous les goûts & les papilles sont différentes. Je sais que la carotte se marie particulièrement bien avec le cumin & le sésame. Mais, n'aimant pas le cumin... je passe mon chemin. Testez ! Une recette que j'affectionnerai particulièrement peut très bien ne pas convenir à vos papilles !

Bref... Toute cette longue introduction, pour vous dire que j'ai le plaisir de vous présenter la toute première recette de mousseline, sortie de l'imagination de mes papilles :-)

Une recette **simple, rapide, peu d'ingrédients** suffissent, et... que je trouve **délicieuse**.

Petit extra en plus : elle est **jolie** :-)

Le tourbillon crée par la **cannelle & l'huile de noisette** me fait penser à un **tourbillon d'étincelles magiques**... d'où le nom !

Ingrédients :

- environ 300 g de rutabaga
- 50 à 100 ml de lait de riz nature
- cannelle (quantité selon votre goût : 1 à 2 cac)
- 1 à 2 cas d'huile de noisette gourmande
- eau bouillante (quantité : selon la consistance que vous souhaitez obtenir)

Préparation :

1. Eplucher, découper en dés, et rincer les rutabaga.
2. Mettre les dés de rutabaga dans une casserole à fond épais, et faites cuire sur feu doux (environ 15 minutes).
3. Une fois cuits, égouttez les (petite astuce de Valérie Cupillard : pour que les rutabaga soient plus digestes, jetez l'eau de cuisson).
4. Mettez les dans le mixeur, avec le lait de riz.
5. Mixez. Ajoutez progressivement l'eau bouillante (quantité en fonction de la consistance que vous souhaitez obtenir).
6. Versez dans une assiette creuse, saupoudrez de cannelle (j'en mets plein, j'adore), et versez 1 à 2 cas d'huile de noisette gourmande.
- 7.

Les rutabagas ont bien mauvaise réputation...

C'est vrai qu'ils ont un goût assez particulier.

Je trouve que :

* l'association avec le **lait de riz tempère** le goût des rutabagas, et l'adoucit

* la **cannelle & l'huile de noisette** se marient à merveille dans cette recette, et lui apporte un **goût presque sucré...** en tout cas, très gourmand !