



Pourquoi l'adopter?

Parce que ce légume racine peut étonner le plus fin des palais! Aussi surnommé le « chou de Siam », le rutabaga se prépare comme les pommes de terre : en purée, en frites, en croustilles, au four, rôtis, sautés, etc. Assaisonné d'un peu de muscade et de persil haché, il devient un vrai délice!

Parce qu'il revient à la mode! Longtemps associé à la disette et à la pauvreté, le rutabaga fréquente maintenant les plus grands chefs, se vengeant ainsi de longues années d'ingratitude à son égard.

Pourquoi manger local?

Pour le plaisir, pour la santé, pour soutenir l'économie locale, pour les impacts sociaux positifs, pour l'environnement.



Disponibilité : janvier à août