LE RUTABAGA

Brassica napus var. napobrassica L.

Plante angiosperme-dicotylédone-capparale
Famille: *Brassicaceae*
Genre: *Brassica*
Origine: artificielle (croisement)
Exposition: ensoleillée
Type de sol: riche en humus, profond, frais et léger
Type de végétation: plante bisannuelle
Hauteur: peut atteindre 1,5 m
Inflorescence: corymbe

Semis: dès avril, en pépinière, semer en poquet et repiquer quand les plants ont 4 à 6 feuilles, tous les 30 cm en place. Dès le mois de mai, une graine tous les 4 à 5 cm à 2 cm de profondeur. Ne conserver qu'un plant tous les 30 cm, lorsque les plantules ont 4 ou 5 feuilles. Les plants arrachés peuvent être repiqués à un autre endroit. Eviter les arrêts végétatifs (sécheresse) car sa racine devient filandreuse.

Récolte: de septembre à novembre, arracher, selon les besoins, les racines développées.
Conservation: les laisser en terre car ils sont rustiques ou les arracher en novembre, les laisser se ressuyer sur le sol, supprimer les feuilles et conserver les racines en tas à la cave.

Brassica napus est apparu à la fin du Moyen Âge en Europe, quelque part entre le Danube et l'Oural et constitue une espèce à part entière.
La variété napobrassica serait née en Bohême au XVIIe siècle mais son centre de développement primaire est incontestablement scandinave.
L'appellation anglaise «swede» de ce légume fait d'ailleurs référence à ce lignage.
B. napus var. napobrassica est une plante de climat tempéré froid, cultivée d'abord en Scandinavie puis, dans le reste de l'Europe, de la Loire à l'Oural et, à partir du XX° siècle, au Canada et dans le Nord des USA.
Le chou-navet à chair blanche est essentiellement réservé à la nutrition animale tandis que les variétés à chair jaune ou rutabaga ont connu leur heure de gloire pour l'alimentation humaine, surtout dans les pays nordiques et en Amérique du Nord (rutabaga, du suédois «rotbaggar»: chou-rave).
Dans nos régions, le rutabaga ne fut jamais réellement populaire.
C'était un aliment de subsistance en période de disette.
La dernière en date, au cours de la deuxième guerre mondiale, l'avait chassé des tables bourgeoises aussitôt la paix revenue, avant qu'on lui découvre un léger goût de noisette et qu'il ne devienne l'une des stars de la Nouvelle Cuisine.
Les racines cuites se consomment sautées, en purée et entrent dans la composition des ragoûts, des pot au feu, des potées et des soupes.
Son gout est sucré, très parfumé, rappelant à la fois le navet et le chou.

Fleur: hermaphrodite, à 2 plans de symétrie perpendiculaire entre eux. Les pétales, au nombre de 4, sont jaunes.
Feuille: alterne ou toutes basilaires, sans stipules.
Le fruit est une silique à section biconvexe, les graines sont sphériques et noires.
Mode de reproduction: sexuée, à partir des graines.
Tige: dressée, cylindrique.

Recette - Rutabagas caramélisés

Ingrédients

- rutabagas
- beurre
- miel
- sel
- poivre
- eau

Temps de préparation: 15 minutes
Temps de cuisson: 15-20 minutes
Total: +/- 30 minutes
Matériel: 1 poêle antiadhésive, 1 grande casserole, 1 plat de service

Préparation

1. Gratter et éplucher les rutabagas, enlever le cœur s'il est fibreux ou brunâtre, couper en tranches fines.
2. Cuire à l'eau légèrement salée (15 minutes) ou à la vapeur (20 minutes), vérifier si les rutabagas sont cuits à la pointe du couteau.
3. Dans une poêle, faire un début de caramélisation avec du beurre et du miel, déglacer à l'eau froide.
4. Ajouter les tranches de rutabaga et faire cuire à feu doux, en remuant.
5. Saler et poivrer, servir avec du canard rôti.
6. Bon appétit!

Adapté d'une recette familiale

HAINAUT DEVELOPPEMENT
Agence de Développement de l'Economie et de l'Environnement de la Province de Hainaut
boulevard Initialis 22 - 7000 MONS
0800 15 500 (n° gratuit) - www.hainaut-developpement.be