PARMENTIER DE BOUDIN AUX POMMES

Ingrédients pour 6 personnes :

1kg de pomme de terre
4 belles pommes
100g de beurre
20cl de lait
800g de boudin noir
2 oignons
10cl de crème fraîche
30g de chapelure
sel, poivre, muscade

Préparation :

Cuire les pommes de terre lavées avec leur peau pendant 30 minutes dans l'eau bouillante salée.

Peler et hacher finement les oignons., les faire revenir avec 30 g de beurre jusqu'à ce qu'ils soient transparents et légèrement dorés.

Peler les pommes et les couper en petit morceaux, les faire dorer dans une poêle avec 30g de beurre, les morceaux doivent être fondants.

Dans une poêle bien chaude, faire revenir le boudin sans la peau, l'écraser à la fourchette.

Égoutter et peler les pommes de terre cuites. Les passer au moulin à légumes (presse purée), incorporer 20g de beurre, la crème et le lait tiédi. Mélanger, saler, poivrer, ajouter une pincée de muscade à la purée.

Pour finir

Préchauffer le four à 210°C (thermostat 7).
Dans un plat à gratin beurré, mettre une fine couche de purée, les pommes, étaler le boudin par dessus, puis les oignons. Terminer par une couche de purée. Saupoudrer de chapelure. Parsemer de noisette de beurre et mettre au four 20 minutes jusqu'à ce que le gratin soit doré.

A consommer accompagné d'une salade