

Parmentier de boudin aux 2 pommes

TB

Pour 6 personnes

Préparation : 30 min

Cuisson : 1 h 10

1. Dans une casserole remplie d'eau, faites cuire les pommes de terre 30 minutes à feu vif.

2. Coupez les pommes en quartiers. Dans une grande casserole, faites fondre 50 g de beurre, ajoutez les quartiers de pommes et 1 verre d'eau. Couvrez et laissez cuire 20 minutes en remuant de temps en temps. Salez et poivrez. Ajoutez la cannelle.

3. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

4. Coupez les boudins en deux dans la longueur et ôtez la peau. Dans une poêle huilée, faites cuire la chair du boudin 5 à 6 minutes en remuant.

5. Réduisez les pommes de terre en purée. Ajoutez 80 g de beurre en parcelles et mélangez bien. Salez et poivrez. Ajoutez la muscade.

6. Versez la compote de pommes dans un plat à gratin beurré. Recouvrez-la de boudin puis de purée de pommes de terre. Parsemez de parmesan et du reste de beurre en parcelles. Enfouez et faites gratiner 15 minutes environ. Servez chaud.

1500

500 g de pommes
de terre pelées

700 500 g de pommes
à compote pelées

160 g de beurre

+ un peu pour le plat

1 pincée de cannelle

800 g de boudin noir

2 cuillerées à soupe
d'huile

2 pincées de noix
de muscade

50 g de parmesan râpé

sel, poivre du moulin

(même
préparation)