

PARMENTIER DE BOUDIN NOIR AUX 2 POMMES



Préparation : 30 min



Temps de cuisson : 60 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 500g de boudin noir
- 1 kg de pommes de terre
- 2 pommes fruits à chair acidulée
- 2 échalotes
- 10 cl de lait
- 10 cl de crème liquide
- 60 g de beurre
- 100g de fromage râpé
- ½ cuillère à café de cannelle en poudre
- Sel et poivre.



Préparation :

- Epluchez les pommes de terre et coupez les en morceaux.
- Faites les cuire 20mn à l'eau bouillante salée, égouttez et passez les au moulin à légumes avec le lait bouillant.
- Salez, poivrez et réservez.
- Pelez et hachez les échalotes.
- Epluchez les pommes fruit et découpez les en petits dés.
- Tranchez le boudin en rondelles pas trop fines.
- Préchauffez le four à th 8 (240°).
- Faites fondre le beurre dans une poêle, faites y dorer les pommes fruit.
- Ajoutez les échalotes, la cannelle et le boudin.
- Salez, poivrez, et laissez mijoter 10 mn à feu doux.
- Versez le contenu de la poêle dans un plat à four.
- Couvrez avec la purée. Dans un bol, mélangez la crème et le fromage râpé.
- Répartissez cette préparation sur le plat et enfournez pour 25 mn.
- Servez dès la sortie du four.