

Parmentier au Chou-Fleur et Boudin Noir Gratiné au Pesto Rouge et Parmesan

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 h 15 min

Ingrédients:

- POMME(S) DE TERRE	650g pour purée
- CHOU-FLEUR	400g
- BEURRE	1 noix
- PERSIL	
- GOUSSE(S) D'AIL	1
- NOIX DE MUSCADE	
- CRÈME FRAICHE	2 + 2 c à soupe
- BOUDIN NOIR	600g
- OIGNON(S)	1 petit
- COULIS DE TOMATES	100 ml
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- PIGNONS DE PIN	1 c à soupe
- PESTO ROUGE	4 c à soupe
- PARMESAN RAPE	4 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Pelez et coupez les pommes de terre en dés et placez-les dans une grande casserole.
- Coupez le chou-fleur en bouquets et ajoutez-les dans la casserole.
- Couvrez d'eau, salez et faites cuire au moins 20-25 minutes.
- Emincez l'ail finement.
- Egouttez le mélange féculent-chou puis réduisez en purée au presse-purée en intégrant le beurre, un peu de persil, l'ail et 2 c à soupe de crème. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Réservez.
- Préchauffez le four à 250°C sur grill.
- Emincez l'oignon très finement.
- Ôtez la peau du boudin noir et écrasez-le à la fourchette avec 2 c à soupe de crème.
- Faites étuver l'oignon dans du beurre chaud puis ajoutez la chair de boudin. Salez et poivrez.
- Faites griller à sec les pignons de pin. Ajoutez le coulis et le concentré de tomates. Salez et poivrez. Réservez tiède.
- Montez le parmentier à l'emporte-pièce en commençant par une couche de purée au chou-fleur puis de la chair de boudin noir et terminez par une seconde couche de purée.
- Nappez le sommet de pesto rouge et saupoudrez généreusement avec du parmesan râpé.
- Enfournez les parmentiers pour 8-10 minutes.
- Servez dès la sortie du four avec la sauce épaisse de tomates aux pignons.