

Parmentier de Boudin aux Pommes

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- BOUDIN NOIR	800 g
- POMME(S) DE TERRE	800 g
- LAIT	20 cl
- BEURRE DE CUISSON	
- POMME(S) POUR COMPOTE	5 à 6
- PAIN D'ÉPICES	3 tranches
- SEL	
- POIVRE	
- NOIX DE MUSCADE	



Recette:

- Epluchez, lavez et coupez les pommes de terre. Faites-les cuire 20 à 25 minutes dans de l'eau salée.
- Pelez les pommes et coupez-les en gros quartiers. Faites-les revenir dans un peu de beurre à la poêle en remuant. Salez et poivrez (Elles doivent rester fermes). Réservez.
- Egouttez les pommes de terre et réduisez-les en purée. Ajoute le lait, un peu de beurre et assaisonnez de sel, poivre et noix de muscade.
- Passez le pain d'épice au grille pain pendant 1 minute puis laissez complètement refroidir. Mixez-le finement.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez les pommes dans le fond d'un plat à gratin beurré. Répartissez le boudin noir duquel vous aurez ôté la peau. Recouvrez avec la purée. Saupoudrez de pain d'épice mixé. Ajoutez quelques noisettes de beurre.
- Enfourez pendant 20 minutes.

Remarque:

Ce plat est réalisable dans de petits caquelons individuels ... super bon et beau !