

PARMENTIER DE BOUDIN NOIR AUX DEUX POMMES

Juillet 2008 (Actualisé en mars 2018)

Ingrédients (4 personnes) :

- ★ 400 g de pommes golden ou royal-gala
- ★ 800 g de boudin noir
- ★ 800 g de pommes de terre à chair farineuse
- ★ 2 oignons paille
- ★ 1 citron jaune
- ★ 20 cl de lait demi-écrémé
- ★ 30 g de sucre en poudre
- ★ 60 g de beurre (20 + 10 + 30)
- ★ 3 brins de persil
- ★ 1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
- ★ 2 cuillères à soupe de chapelure blonde
- ★ 1 pointe de piment fort moulu
- ★ 1 cuillère à café de gros sel gris de Guérande
- ★ Sel fin, poivre moulu

Ustensiles : Poêle, 3 casseroles, Presse-purée, Plat à four

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Assez facile

Coût (indicatif) : 8,25 € (soit 2,06 € par personne)



Recette :

Peler les pommes, les couper en quartiers, ôter pépins et trognons et couper en gros dés. Les mettre dans une casserole, avec le jus d'un citron, 4 cuillères à soupe d'eau, le sucre en poudre et cuire à feu doux 15 minutes en écrasant avec une fourchette jusqu'à l'obtention d'une compote épaisse. Réserver. Éplucher les pommes de terre, les cuire à petits bouillons dans une casserole avec le gros sel pendant 25 minutes. Préchauffer le four à 210°C (Thermostat 7) pendant 10 minutes.

Ciseler le persil. Ouvrir le boudin sur la longueur et gratter la peau pour en extraire le contenu. Peler et émincer les oignons, les faire revenir dans une poêle avec 20 g de beurre et l'huile pendant 5 minutes en tournant, ajouter le boudin, le persil ciselé, une pointe de piment, saler, poivrer, bien mélanger et cuire 5 minutes de plus. Porter le lait à ébullition dans une casserole. Égoutter les pommes de terre, les passer au moulin à légumes, ajouter le lait chaud, saler, poivrer et bien mélanger. Sécher à feu doux dans une casserole si la purée est trop liquide. Dans un plat à four beurré avec 10 g de beurre, étaler la compote, disposer dessus le mélange au boudin noir puis la purée. Égaliser la surface, saupoudrer de chapelure et du beurre restant en dés. Mettre à gratiner au four 25 minutes. Servir bien chaud avec une salade verte.

Boisson :

Un Chinon rouge servi à 16°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.