

Parmentier au boudin noir

Entrée / Plat

La rencontre du boudin noir et des pommes

Couverts : 6

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Ingrédients

Boudin noir 500g

Pommes x5

Purée de pomme de terre 500g

Emmental râpé 100g

Oignons x2

Sel / Poivre

Sucre

Préparation

Dans une poêle, caramélisez les pommes dans 2 c.à soupe de beurre, avec un peu de sucre, sel et poivre. Préparez la purée avec des pommes de terre Bintje.

Faites cuire le boudin, ouvrez la peau et grattez-la à la fourchette. Faites revenir les oignons émincés, dans un peu d'huile. Dans un plat à gratin, alternez purée, boudins, pommes et terminez par les oignons.

Saupoudrez de gruyère, et passez-le au four pour 30 min