

Parmentier andouille, pomme, camembert



Pour 4 personnes :

8 pommes de terre à purée

10 cl de lait + 50 g de beurre

8 tranches épaisses d'andouille (de Guéméné)

1/2 camembert

4 pommes + 30 g de sucre

Sel et poivre

- Eplucher et couper les pommes de terre en 2 ou 4. Les cuire dans un volume d'eau salée, une vingtaine de minutes (*ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau entre sans résistance*). Les écraser à la fourchette (*ou au presse-purée*) et incorporer le lait et le beurre, pour obtenir une purée.
- Eplucher les pommes, les épéiner et les couper en morceaux. Les faire cuire dans un peu de beurre, les saupoudrer de sucre en poudre et les réduire en compote. **Personnellement, je les ai juste poêlées au beurre et laissées en morceaux.**
- Préchauffer le four à 150°C.
- Couper le camembert et l'andouille en petits cubes.
- Dans un plat à gratin, disposer la purée de pommes de terre. Mettre par-dessus, la moitié de l'andouille et du camembert. Couvrir avec la compote de pommes (*ou des morceaux de pommes*) et terminer par le reste de l'andouille et du camembert.
- Enfourner pour une dizaine de minutes (*jusqu'à ce que le fromage soit fondu*).

Breton
Sandra