

Parmentier de boudin

(Adaptation personnelle du boudin aux pommes)



Ingrédients (pour 1 personne) :

1 **boudin noir** à cuire de 120 g environ.

Une belle **pomme de terre**.

Une noix + 20 g **de beurre**

3 càs **d'huile d'olive**

Pincée de **sel, poivre, muscade**

½ **pomme granny**

Cannelle (facultatif)

Brin de **persil**

Préparation :

- Faire cuire la pomme de terre à la vapeur.
- Pendant ce temps faire cuire le boudin à la poêle dans 1 càs d'huile. Il doit être bien cuit. Retirer sa peau et l'émietter.
- Ecraser la pommes de terre dans un saladier et l'assaisonner, puis lui ajouter une noix de beurre et 2 càs d'huile. Elle doit être souple mais pas trop.
- Eplucher la pomme et la débiter en tranches que l'on fait dorer dans du beurre dans la même poêle que le boudin (on en a évacué l'huile). Dès qu'elles sont souples, on les égoutte sur du papier absorbant
- Pour monter le parmentier, on utilise un emporte-pièce rond ou carré dans lequel on tasse, sur une assiette à dessert, l'écrasée de pomme de terre, puis on tasse, au-dessus, le boudin émietté.
- Retirer le moule et décorer avec les pommes, sur et autour du parmentier. un voile de cannelle, un brin de persil et c'est prêt.

Multiplier ces proportions selon de nombre de convives.

Si on ne souhaite pas adopter cette présentation, on peut réaliser ce plat dans un plat à gratin en respectant les différentes couches, mais c'est dommage, il est si mignon !