

Boudin antillais sur pommes caramélisées et sa purée maison

Ingrédients pour 2 personnes

4 petits boudins antillais
5 pommes de terre moyennes (pour purée, frites)
2 pommes (dans ma recette je n'en avais utilisé qu'une mais finalement utiliser bien les 2 pommes)
1 œuf
gruyère râpé
quelques grains de gros sel
beurre
sucre

Préparation

Préchauffer votre four à 200°.

Eplucher les pommes de terre, les couper en petits morceaux, et les mettre à cuire dans une casserole pleine d'eau avec le gros sel. Laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Enlever quasiment toute l'eau, puis écraser les pommes de terre avec un presse purée ou une fourchette directement dans la casserole. Ajouter un petit peu de beurre, un jaune d'œuf et du gruyère.

Eplucher et couper les pommes en quartiers. Les faire revenir dans une poêle avec un peu de beurre. Une fois cuite, ajouter un peu de sucre dans la poêle et laisser caraméliser les pommes.

Mettre une feuille de papier sulfurisée sur une plaque allant au four, puis disposer deux moules ronds sur la plaque. Disposer les pommes en rond dans chacun des moules.

Ensuite, faire revenir les boudins antillais dans une poêle en les piquant préalablement. Au bout de 5 minutes de cuisson, ouvrez les boudins à l'aide d'un couteau.

Vider les boudins, et les disposer sur les pommes.

Disposer la purée sur le dessus, et finir en mettant un peu de gruyère sur le dessus.

Mettre votre plaque dans votre four et laisser chauffer pendant 10-15 minutes et gratiner sur le dessus.

Vous n'avez plus qu'à servir dans une assiette en enlevant le contour des moules.