

<http://cooknjazz.canalblog.com>

Parmentier à l'andouillette



Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 2 belles andouillettes (ou 3 petites)
- 1 oignon
- 1 kubor
- 10 pommes de terre amandine
- du beurre
- du lait

Réalisation :

- Epluchez et faites cuire les pommes de terre dans un grand volume d'eau
- Otez la peau des andouillettes et coupez-les en morceaux
- Faites chauffer un peu de beurre dans un poêle et faites revenir les andouillettes sur feu doux
- Dès que les morceaux commencent à se désagréger, ajoutez l'oignon émincé puis le kubor
- Continuez la cuisson jusqu'à légère coloration de l'andouillette
- Dès que les pommes de terre sont cuites (vous devez pouvoir enfoncer la pointe d'un couteau), enlevez l'eau et écrasez au presse purée
- Ajoutez du lait, du beurre, du sel et du poivre jusqu'à consistance souhaitée en mélangeant vigoureusement
- Dans un plat à gratin, disposez au fond l'andouillette, puis par-dessus la purée
- Ajoutez quelques noix de beurre puis passez sous le grill du four pour 5 mn