

Parmentier de boudin noir aux pommes

- 300 g de boudin noir, ici antillais
- 1 petit oignon
- 2 pommes, ici Golden
- 2 noix de beurre ou margarine

- 6, 7 pommes de terre moyennes
- lait
- 1 pincée de noix de muscade moulue
- sel
- poivre
- chapelure

Eplucher et émincer l'oignon. Eplucher et couper les pommes en petits dés. Les faire revenir avec l'oignon dans un peu de margarine pendant 10 à 15 min. Ajouter ensuite le boudin coupé en rondelles auquel vous aurez retiré la peau. Ecraser grossièrement avec une spatule en bois, bien mélanger et laisser sur feu doux. encore 10 min.

Pendant ce temps, éplucher les pommes de terre, couper en deux les plus grosses. Les mettre dans une grande casserole d'eau froide et porter à ébullition. Quand ça bout, baisser un peu le feu et laisser cuire 25 min. Transpercer les pommes de terre avec la pointe d'un couteau pointu pour voir si elles sont cuites. Les égoutter.

Remettre les pommes de terre dans la casserole, ajouter une belle noix de beurre ou margarine et écraser les pommes de terre au presse-purée. Ajouter du lait petit à petit en écrasant de nouveau les pommes de terre entre chaque ajout. Arrêter d'ajouter du lait quand la purée a la consistance que vous voulez. Ajouter une pincée de noix de muscade, du sel et du poivre et mélanger.

Dans un plat à four, du type plat à soufflé, déposer le boudin noir puis recouvrir avec la purée.



Saupoudrer de chapelure et mettre au four à 210-220°C pendant environ 15 min, le temps que la chapelure dore.

