

PARMENTIER AU BOUDIN NOIR



4 pers



15 min



20 min



TRÈS FACILE



BON MARCHÉ

INGRÉDIENTS

- 15 cl de bouillon de bœuf ou de poule
- 1 cs et demi de farine
- Sel et poivre
- 500 g de boudin noir Les Gorronnaises
- 1,5 kg de pommes de terre
- 15 cl de lait
- Chapelure

PRÉPARATION

- Épluchez les pommes de terre et faites-les cuire à la cocotte-minute pendant 10 minutes.
- Pendant ce temps, retirez la peau du boudin et faites-le revenir dans une poêle pendant 3 à 5 minutes, puis ajoutez les 15 cl de bouillon.
- Ajoutez ensuite la farine, remuez et laissez cuire 2 minutes.
- Écrasez les pommes de terre ou passez-les au moulin à légumes. Ajoutez le sel, le poivre et les 15 cl de lait. Pour les plus gourmands, vous pouvez également ajouter un peu de beurre à la purée.
- Dans un plat allant au four, déposez une fine couche de purée, puis le boudin émietté, et recouvrez avec le reste de la purée. Parsemez toute la surface d'une fine couche de chapelure.
- Faites gratiner pendant 20 minutes au four jusqu'à obtenir une belle coloration dorée.
- Servez avec une bonne salade verte.