

Boudin noir au four et purée de chou-fleur



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 10 mn

Cuisson : 25 mn

Le boudin noir est souvent garni de pommes ou d'oignons et accompagné de purée de pommes de terre. J'ai voulu changé mes habitudes et cette fois-ci, je l'ai accompagné d'une purée de chou-fleur.

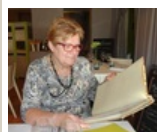
Ingrédients

- 2 boudins
- 2 gros oignons
- 1 brin de thym
- 10 cl de vin blanc sec
- 3 cs d'huile d'olive
- sel
- poivre du moulin

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 200°C (th.6-7). Peler et émincer finement les oignons à la mandoline.
- 2 Les faire revenir dans une sauteuse avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Saler, poivrer et parsemer de thym.
- 3 Verser les oignons dans un plat à four. Déposer les boudins sur les oignons et arroser avec le vin blanc.
- 4 Enfourner pendant 25 minutes en retournant le boudin à mi-cuisson.
- 5 Servir le boudin accompagné d'une purée de chou-fleur et parsemer de paprika.

Proposé par



La Guillaumette

La Guillaumette, c'est moi! une lorraine devenue charentaise à l'heure de la retraite. Une de mes passions est de mijoter de bons petits plats. Mais j'en ai bien d'autres. Venez à ma rencontre en visitant mon blog "[LA GUILLAUMETTE](#)". Ainsi, nous ferons connaissance.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

