

Ecrasée de pommes de terre et carottes sur un lit de boudin noir



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

Dérivée de la purée classique, l'écrasée de pommes de terre et carottes (ou rien que pommes de terre) est très tendance et aussi rustique. Je l'ai accompagnée de boudin noir façon parmentière. La recette est très simple, tout est dans la présentation!

Ingrédients

- 2 boudins
- pommes de terre
- carottes
- 2 oignons
- sel et poivre du moulin
- huile d'olive
- 2 pommes fruits
- crème fraîche
- beurre salé
- 1 cercle de présentation

Préparation

- 1 Eplucher, laver et faire cuire les pommes de terre et les carottes dans de l'eau salée.
- 2 Eplucher et couper finement les oignons. Les faire revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les boudins après avoir enlevé la peau et les avoir émiettés. Bien mélanger le tout.
- 3 Eplucher les pommes fruits et les couper en morceaux. Les faire revenir dans du beurre salé dans une autre casserole.
- 4 Quand les légumes sont cuits, les égoutter et les écraser grossièrement à l'aide d'un presse purée puis à la fourchette. Ajouter de la crème fraîche selon la consistance désirée.
- 5 Dans un cercle de présentation, placer le boudin puis l'écrasée de pommes de terre et carottes. Donner un tour de moulin à poivre.
- 6 Enlever délicatement le cercle de présentation. Décorer avec un brin de persil. Ajouter quelques dés de pommes rôties et une petite salade d'endives.

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

