

Parmentier de boudin noir à la patate douce



Plat **Facile**

Pour : 2 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 30 mn

Je vous propose une note exotique pour ce parmentier de boudin noir. Comme la patate douce se prête aux mêmes recettes que la pomme de terre, je l'ai utilisée pour préparer ce plat bien de saison.

Ingrédients

- 3 boudins noirs
- 2 patates douces
- 3 pommes fruits
- crème fraîche
- beurre
- huile d'olive
- sel et poivre du moulin
- persil haché
- chapelure

Préparation

- 1 Peler les patates douces. Les couper en morceaux et les mettre dans une casserole. Les couvrir d'eau. Saler et faire cuire une vingtaine de minutes.
- 2 Peler les pommes. Les couper en quartiers. Retirer le coeur et les pépins. Faire fondre du beurre dans une casserole. Ajouter les pommes et les laisser cuire en remuant de temps en temps.
- 3 Couper les boudins en deux dans le sens de la longueur. Enlever la peau et ne garder que l'intérieur. Faire chauffer un peu d'huile dans une poêle. Faire revenir l'oignon rouge coupé dans un peu d'huile d'olive puis ajouter la chair des boudins et faire cuire 5 à 6 minutes en remuant.
- 4 Egoutter les patates douces et écraser les morceaux à la fourchette en ajoutant un peu de crème et de persil haché.
- 5 Préchauffer le four à 180° (th 6).
- 6 J'ai choisi de préparer des petits plats individuels. Les beurrer et déposer au fond la purée de patates douces. Verser la compote de pommes et terminer par le boudin. La prochaine fois, je procéderai de la façon suivante : un peu de purée de patates douces, puis la compote de pommes, puis le boudin et je terminerai par le restant de purée de patates douces.
- 7 Parsemer le dessus de chapelure et de noisettes de beurre.
- 8 Enfourner et faire gratiner doucement. Servir chaud avec une bonne salade.

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

