

Parmentier de boudin noir aux pommes

Ingrédients :

- 600 gr de boudin noir
- 1.5 Kg de pommes
- 1 échalote hachée
- 70gr de beurre
- 4 tranches de pain brioché

Préparation :

1. Préchauffez le four à 180°C (Th.6).
2. Beurrez des petits ramequins allant au four. Epluchez les pommes, coupez-les en quatre pour éliminer le cœur et les pépins, puis recoupez les quartiers en morceaux.
3. Faites chauffer 30 gr de beurre dans une cocotte. Mettez les pommes et les échalotes à dorer doucement dans le beurre. Salez et poivrez-les. Laissez les cuire doucement en les remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient tendres.
4. Pendant ce temps, enlevez la peau du boudin, émiettez-le et répartissez-le dans les ramequins. Ecrasez grossièrement les pommes dans la cocotte avec une fourchette et recouvrez le boudin de cette compote.
5. Réduisez en chapelure les tranches de pain brioché et parsemez en le dessus de chaque ramequin. Ajoutez une petites noisette de beurre et enfournez pendant une quinzaine de minutes (en surveillant la cuisson) jusqu'à ce que le dessus soit bien dorer.