

# Boudin noir parmentier

CUISIMAGES

Réf :  
**3207**

Type :  
Porc

Préparation :  
15 min  
Repos:

Cuisson :  
20+10min  
180°C

Coût :  
  

Difficulté :  
  

Origine :  




## Ingrédients pour 4 personnes

- 4 boudins noirs
- 4 pommes de terre
- 4 tranches d'andouille de Guémené
- 2 càs d'huile de noix
- Sel et poivre

**CUISICOURS**  
Offrez un cours  
de cuisine  
[www.cuisicours.com](http://www.cuisicours.com)



Lavez les pommes de terre et faites les cuire avec leur peau pendant 20 à 25 min.

Pelez les pommes de terre et écrasez-les à la fourchette.



Versez l'huile de noix.

Salez, poivrez et mélangez bien.



Otez la peau des boudins et coupez-les en rondelles.

Faites revenir à la poêle quelques minutes.

Dans un cercle, répartissez un peu de boudin.



Répartissez au dessus un peu d'écrasé de pomme de terre...et ainsi de suite.

Réchauffez au four pendant 10 min à 180°C.  
Poêlez les andouilles et déposez-les au dessus.



Conseils  
Variante  
Vin

Morgon