

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



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