



## Le parmentier de boudin noir au cacao

Recette pour 4 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 10 min. Grill : 15 min.

### Ingrédients

Huile d'olive : 2 c. à s.  
Boudins noirs aux pommes ou oignons : 3  
Oignons : 2  
Chocolat noir : 20 g  
Poudre de 4 épices : 1 c. à c.  
Purée : 800 g  
Cacao amer en poudre : 15 g  
Sel, poivre

### Matériel

une sauteuse  
un plat passant au four  
un grill



### Réalisation > la préparation

**1.** Dans la sauteuse, faire chauffer l'huile d'olive. Vider les boudins et faire fondre leur farce avec les oignons émincés. Saupoudrer d'un peu de poudre de 4 épices, d'une cuillère de cacao amer en poudre et du chocolat noir râpé. Saler et poivrer à peine.  
*- c'est le moment de préparer la purée de pommes de terre si vous la faites vous-même -*

### Réalisation > le grill

- 2.** Bien mélanger et lisser cette préparation de boudin au cacao, et la déposer au fond d'un plat à four.
- 3.** Préchauffer le grill.
- 4.** Déposer en couche épaisse la purée de pommes de terre sur le fond de boudin au cacao.
- 5.** Passer sous le grill environ 15 minutes.
- 6.** A la sortie du four, saupoudrer du reste de cacao amer sur toute la surface du plat, et servir aussitôt.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

[www.PureGourmandise.com](http://www.PureGourmandise.com)