



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