

## Hachis Parmentier au boudin noir

Préparation : 20 mn, cuisson : 45 + 15 mn.

Pour 2 personnes.

450 g de boudin noir, 1 kg de pommes de terre rattes, 25 g de gruyère, 60 g de beurre, 12,5 cl de lait, 50 g de crème épaisse, 50 g de chapelure, gros sel, sel, poivre.

Eplucher les pommes de terre. Les laver, les disposer dans une casserole d'eau froide salée. Les porter à ébullition. Couvrir la casserole et laisser cuire 45 mn, à petits frémissements.

Egoutter les pommes de terre. Avec une écumoire, les disposer dans le presse-légumes, les écraser. Ajouter à la purée la crème, le lait et 50 g de beurre.

Couper le boudin cru en tranches épaisses. Dans une poêle antiadhésive chaude, les poêler à sec 1 mn sur chacune des faces. Retirer la peau de chaque tranche. Beurrer légèrement un plat à gratin avec 10 g de beurre. Verser la moitié de la purée dans le plat à gratin. L'étaler avec le dos d'une cuiller de façon à obtenir une couche de même épaisseur.

Ranger les tranches de boudin sans les faire chevaucher. Recouvrir avec le reste de purée. Etaler, saupoudrer de chapelure (voir ci-dessous) et de gruyère. Faire gratiner au four préchauffé à 100°C (th.3/4).

A la place de la chapelure, faire dorer 30 g de mie de pain dur émiettée dans 20 g de beurre, avec 1 pointe de moutarde et de paprika.

Pour une purée onctueuse, remettre les pommes de terre écrasées dans la casserole. Sur feu doux, incorporer beurre, crème et lait chaud. Mélanger à la spatule.



Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.