

## **LAIT DE POMMES DE TERRE ET BOUDIN NOIR AUX OIGNONS**



**Facile**

**Préparation: 5 -10 mn**

**Cuisson: 25 mn (20 + 5)**

### **Pour une douzaine de verrines:**

- 1 boudin noir au oignons (ou antillais)
- 4 pommes de terre moyennes (Mona Lisa par exemple)
- 250 ml de lait (ou plus)
- Sel et poivre blanc

Laver et éplucher les pommes de terre, les couper en petits morceaux. Les faire cuire dans une casserole avec le lait et un peu de sel jusqu'à ce qu'elles soient très tendres.

Mixer les pommes de terre avec la moitié du lait restant puis compléter en ajoutant le lait petit à petits afin d'obtenir une purée fine et fluide comme une pâte à crêpes épaisse. Rajouter un peu de lait si nécessaire. Ajuster l'assaisonnement en sel et poivre.

Pendant la cuisson des pommes de terre, ôter le boyau du boudin, le poêler à sec en l'écrasant à la fourchette pendant quelques minutes pour qu'il grille légèrement.

Remplir des verrines au 3/4 avec le lait de pommes de terre juste tiède (au besoin, le réchauffer) et déposer le boudin délicatement pour qu'il reste le plus en surface possible.