

## **BOUDIN AUX DEUX POMMES (thermomix)**



### **Ingrédients :**

- 500 g de boudin
- aux oignons
- 500 g de pommes
- 500 g de pommes de terre
- 1 c à c de gros sel
- 200 g d'eau
- sel, poivre

### **Préparation :**

- mettre l'eau dans le bol
- poser les boudins salés et piqués avec la pointe d'un couteau dans le varoma et mettre ce dernier en place puis régler 10 minutes température varoma vitesse 1
- pendant ce temps, éplucher les pommes et les pommes de terre et les couper en gros morceaux
- à l'arrêt de la minuterie, mettre les pommes et les pommes de terre, sel, poivre dans le bol. replacer le varoma (en ayant pris soin de retourner les boudins) sur le bol et régler 20 minutes température varoma vitesse 1
- en fin de cuisson, réserver le varoma et puis mixer 5 secondes à vitesse 5
- présenter la purée et le boudin dans un plat et servir aussitôt

**Vous pouvez retrouver la recette de base dans le livre**

**" Saveurs d'enfance "**

**THERMOMINOUX 2012**

<http://thermominoux.over-blog.com>