

HACHIS PARMENTIER DE BOUDIN NOIR ET POMMES (thermomix)



Ingrédients :

- 3 boudins noirs aux oignons
- 700 g de pomme de terre
- 300 g de lait
- 6 pommes
- 25 g + 25 g beurre
- 1 c à c de sucre roux
- fromage râpé
- Huile d'olive
- Sel, poivre

Préparation :

- éplucher les pommes, les couper en quartiers
- faire fondre 25 g de beurre dans une poêle et faire compoter les pommes, saupoudrer de sucre roux
- poser les boudins 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 de terre et les couper en gros morceaux
- à l'arrêt de la minuterie, mettre les pommes de terre, lait, sel, dans le bol avec le fouet et 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 ajouter le beurre (25g) et mixer 40 secondes à vitesse 3
- préchauffer le four à 180°
- beurrer un plat, mettre une couche de compotée de pommes puis les boudins écrasés puis la purée de pommes de terre, saler, poivrer et saupoudrer de fromage râpé
- cuire à four chaud, pendant 25 minutes