

# PARMENTIER DE PATATE DOUCE AU BOUDIN (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [La Popotte à Lolo](#)

**Ingrédients pour 4 :**

- 500 g de boudin noir
- 800 g de patate douce
- 1 oignon
- 2 échalotes
- 200 g de lait entier
- 30 g de beurre
- sel, poivre

**Préparation de la purée de patate douce :**

- mettre dans le bol, l'oignon pelé et coupé en 4
- Mixer 10 secondes à vitesse 5.
- Racler les bord à l'aide de la spatule.
- Ajouter 1 c à c de beurre et programmer 5 minutes à 100° vitesse 1
- à la sonnerie, ajouter les patates douces pelées et coupées en morceaux, le lait, le sel et poivre dans le bol
- cuire 15 minutes à 90° vitesse 1
- à la sonnerie, mixer 20 secondes à vitesse 7
- (suivant la consistance voulue : ajouter un peu d'eau).
- Réserver dans un récipient.
- Rincer le bol.

**Préparation du boudin :**

- Verser 200 g d'eau dans le bol, posez les boudins salés et piqués à la fourchette, dans le varoma et mettre ce dernier en place.
- Régler 10 minutes température varoma à vitesse 1
- A la sonnerie réserver.
- Eplucher l'échalote et coupez-la en 4.
- Mixer 5 secondes à vitesse 5

- Racler les parois du bol, ajouter 5 g de beurre et régler 3 minutes à 100° vitesse 1
- Pendant ce temps, couper les boudin dans la longueur et retirer la peau
- A la sonnerie, ajouter le boudin
- Cuire 2 minutes à 90° en sens inverse vitesse 1
- Disposer la préparation au boudin dans le fond d'un plat à gratin
- puis ajouter la purée de patate douce
- saupoudrer de chapelure
- cuire 15 minutes dans un four préchauffé à 180°C

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations*

**THERMOMINOUX 2019**

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