



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Gratin de betterave au boudin aux pommes .



Ingrédients :

- 1 boudin noir
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon saucier
- 1 pomme Gala
- 1 tranche de pain de mie
- 10 cl crème fraîche épaisse 30% Yoplait
- 10 pommes de terre
- 3 c.à.s de lait
- 450 g de betterave rouge
- 70 g de gruyère râpé

Préparation de la farce à boudin :

- Faire cuire à la poêle le boudin émietté. Rajouter une pomme et 2 pommes de terre épluchées
- Imbiber 1 tranche de pain de mie dans du lait
- Mixer le boudin, les 2 pommes de terre et la pomme
- Dans un saladier malaxer la préparation en y incorporant le pain de mie
- Rajouter la cannelle et du sel, bien mélanger

Préparation du gratin :

- Couper les betteraves en lamelles
- Éplucher et couper en lamelles les pommes de terres
- Dans un plat à gratin superposer les pommes de terres, les betteraves et la farce à boudin..
- En répartissant les 10 cl de crème fraîche sur chaque strate, parsemer de gruyère râpé
- Enfourner à four préchauffé à 180°C th. 6 pendant 45 minutes

