

**Boudin noir aux deux pommes**

 **Pour 2 Croquants-Gourmands**

 **- 1 oignon
- 250 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre) **(1)
- 1** [**pomme**](https://recettes.de/pomme) **- 250 g de** [**boudin noir**](https://recettes.de/boudin-noir) **- 50 g d'eau
- ½ càc de fond de volaille
- huile d'olive
- sel & poivre du moulin**
**2 jolis plats à gratin huilés** **Préchauffage du four à 180°C** 

Éplucher et émincer finement l'oignon.
Le faire [**suer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans une cuillerée d'huile avec une pincée de sel et à couvert pendant une dizaine de minutes : les oignons doivent être fondants sans coloration.
Éplucher et laver les pommes de terre puis les trancher en lamelles fines.
Les mettre dans une casserole et les couvrir d'eau froide. Saler et porter à ébullition.
Laisser frémir pendant 5 minutes. Égoutter et laisser refroidir.
Éplucher, épépiner et couper la pomme en petits dés.
Les faire [**tomber**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) dans une poêle, à sec, pendant 3 à 4 minutes en remuant sans arrêt.
Enlever la peau du boudin. Le partager en deux et l'écraser à la fourchette.
Le déposer au fond des cassolettes en tassant un peu.
Répartir sur le boudin, les dés d'oignons, puis les dés de pomme.
Disposer sur le dessus les rondelles de pommes de terre en rosace.
Faire chauffer l'eau et y mélanger le fond de volaille. Répartir le bouillon dans les deux plats.
Poivrer et asperger de quelques gouttes d'huile.
Enfourner pour 45 minutes. Servir bien chaud.