

Apéritifs

Amuse-bouche de pommes de terre au boudin noir

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 200 g de pommes de terre
- 2 boudins noirs
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuillère à soupe de farine blanche
- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 80 g de crème fraîche
- 15 g de beurre doux
- Noix de muscade râpée
- Poivre du moulin

Préparation

- Pelez et râpez finement les pommes de terre.
- Mélangez-les avec la farine, la crème fraîche, le jaune d'œuf, la muscade râpée et le poivre.
- Formez des petites galettes rondes avec la préparation et faites-les dorer dans une poêle avec un peu d'huile bien chaude.
- Réservez au chaud dans un four à 110°C.
- Ôtez la peau des boudins et coupez-les en rondelles.
- Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et faites revenir les rondelles de boudin quelques minutes de chaque côté.
- Placez les rondelles de boudin sur la moitié des galettes de pommes de terre.
- Recouvrez avec les galettes de pommes de terre restantes et faites tenir avec un pic en bois.
- Dégustez.

Valeurs nutritionnelles par personne

- **Potassium : 250 mg**



- **Phosphore : 50 mg**



- **Sel : 1 g**

