



Parmentier veggie



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 oignon
2 carottes (pelées)
1/3 céleri-rave (pelé)
1 gousse d'ail
1 tiret d'huile d'olive
2 tasses de lentilles (vertes sèches)
2 tasses de bouillon de légumes
sauge (quelques feuilles, finement ciselées)
1 branche de thym
1 kilogramme de pommes de terre
1 tiret de lait
3 noisette de beurre
sel et poivre
noix de muscade
4 cuillères à soupe de panko (ou de miettes de pain)

Méthode de préparation

- 1.** Coupez l'oignon, les carottes, le céleri rave et l'ail en petits morceaux. Faites-les revenir dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides.
- 2.** Ajoutez les lentilles et arrosez de bouillon de légumes. Salez et poivrez et ajoutez de la sauge et du thym. Laissez mijoter pendant ± 25 minutes.
- 3.** Ôtez le couvercle de la poêle et laissez échapper la vapeur excédentaire. Ôtez les branches de thym.
- 4.** Entre-temps, faites cuire les pommes de terre épluchées dans de l'eau légèrement salée. Égouttez les pommes de terre, et écrasez-les avec le lait et le beurre. Assaisonnez de sel, de poivre et de noix de muscade.



- 5.** Versez les lentilles dans quatre petits plats allant au four. Répartissez la purée par-dessus. Parsemez de miettes de pain et déposez quelques noisettes de beurre.
- 6.** Passez $\pm$ 10 minutes sous le gril pour obtenir une jolie croûte dorée.