



Les plats principaux

## Parmentier aux lentilles

**Pour 4 personnes.**

### Ingrédients

800 grammes de pommes de terre (farineuses)  
2 branches de céleri (en petits dés)  
180 grammes de lentilles (vertes)  
2 carottes (en petits dés)  
1 oignon rouge (ciselé)  
250 grammes tomates en cubes (de la boîte)  
100 grammes de chapelure  
500 millilitres de passata  
tiret lait  
1/2 cuillère à café poivre de cayenne  
1 cuillère à café poudre de paprika  
1 cuillère à soupe romarin (séché)  
branche de thym (pour décorer)  
2 gousses d'ail (pressées)  
4 branches de thym  
2 feuilles de laurier  
noix de muscade  
huile d'olive  
beurre  
poivre  
sel

### Méthode de préparation

Rincez les lentilles sous l'eau froide. Faites revenir l'oignon avec l'ail dans de l'huile d'olive. Ajoutez le céleri et les carottes et cuisez 2 minutes en mélangeant. Ajoutez les lentilles, le thym, le laurier et le romarin. Incorporez la passata et les cubes de tomate puis assaisonnez avec paprika, poivre de Cayenne et sel. Faites mijoter 50 minutes couvert jusqu'à ce que les lentilles soient molles.

Epluchez les pommes de terre et cuisez-les dans de l'eau légèrement salée. Egouttez-les puis faites-en une purée. Incorporez-y un soupçon de lait et une noix de beurre. Assaisonnez avec noix de muscade, poivre et sel.

Versez le mélange de lentilles dans un plat à four puis lissez. Versez ensuite dessus la purée de pommes de terre puis lissez de nouveau. Saupoudrez avec la chapelure et enfournez 10 minutes jusqu'à ce que la croûte soit

brune. Décorez avec quelques branches de thym.

**Conseil:**

Pour la variante viande, faites frire 300 g de haché mélangé et incorporez-le aux lentilles.

**Ustensiles de cuisine**

Four

