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 ± 10 minutes sous le gril pour obtenir une jolie croûte dorée.**