



HACHIS PARMENTIER VÉGÉTARIEN

Ingrédients

Pour un plat à gratin

650g de bouillon de légumes
1 càc d'extrait de levure à tartiner
70g de lentilles sèches
30g d'orge perlé
1 grosse carotte
1/2 oignon
60g de noix
3 pommes de terre
1 càc de farine tout usage
1/2 càc d'eau
Sel et poivre au goût

Étapes

- 1.** Préchauffer le four à 175°C. Dans une grande casserole à feu moyen-doux, mélanger 1/4 du bouillon, l'extrait de levure, les lentilles et l'orge. Laisser mijoter pendant 30 minutes.
- 2.** Pendant ce temps, dans une casserole moyenne, mélanger les 3/4 restants du bouillon, la carotte, l'oignon et les noix; cuire jusqu'à tendreté, environ 15 minutes.
- 3.** Pendant ce temps, porter à ébullition une grande casserole d'eau salée. Ajouter les pommes de terre et cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes, environ 15 minutes. Égoutter et écraser.
- 4.** Mélanger la farine et l'eau et incorporer au mélange de carottes; laisser mijoter jusqu'à épaississement. Mélanger le mélange de carottes avec le mélange de lentilles et assaisonner de sel et de poivre. Verser le mélange dans un plat à gratin. Déposer la purée de pommes de terre sur le mélange de lentilles.
- 5.** Cuire au four préchauffé jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré, environ 30 minutes.