Hachis parmentier végétarien



**INGRÉDIENTS : 6 PERS.**

* 1 kg de pommes de terre
* 150 g de lentilles corail
* 150 g de carottes
* 250 g d’oignons
* 4 gousses d’ail
* 200 g de coulis de tomate
* herbes de Provence
* huile d'olive
* beurre
* sel, poivre

**PRÉPARATION :**

1- Pelez et coupez les pommes de terre en morceaux.

2-Faites-les cuire dans une casserole d'eau bouillante pendant 20 minutes.

3-Egouttez en fin de cuisson et écrasez les pommes de terre en purée à l'aide d'une fourchette.

4-Ajoutez une noix de beurre, du sel et du poivre. Mélangez bien et réservez.

5-Pelez et coupez les carottes en petits dés.

6-Versez-les dans une casserole avec les lentilles. Couvrez d'eau, ajoutez le coulis de tomate et faites cuire à couvert pendant 20 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres.

7- Pelez et hachez les oignons et l'ail.

8-Faites chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle.

9-Faites revenir les oignons et l'ail jusqu'à ce qu'ils soient translucides.

10-Ajoutez le mélange aux lentilles corail et aux carottes dans la casserole.

11-Incorporez les herbes de Provence puis rectifiez l'assaisonnement. Mélangez bien.

12-Préchauffez le four à 200°C.

13-Versez la préparation aux lentilles corail dans le fond d'un plat à gratin préalablement beurré.

14-Recouvrez avec la purée de pommes de terre en l'égalisant bien avec les dents d'une fourchette.

15-Enfournez pendant environ 20 minutes jusqu'à ce que le hachis soit bien doré.

16-Servez bien chaud.