

# Hachis parmentier de potimarron et lentilles vertes

## Ingredients

1. 250 g de potimarron (épluché et vidé)
2. 100 g de lentilles vertes sèches
3. 1 à 2 carottes
4. 1/2 oignon jaune
5. 1 gousse d'ail
6. 2 pommes de terre
7. 20 cl de lait végétal
8. 140 cl d'eau
9. 1/2 cube de bouillon de légumes
10. 1 à 2 cas d'huile d'olive
11. un peu de cumin et de muscade
12. sel et poivre



## Pour la purée de potimarron

1. Eplucher et couper le potimarron et les pommes de terre en cubes. Les faire cuire sur feu vif dans 35 cl d'eau, à couvert.
2. Quand l'eau est complètement évaporée et que les morceaux sont tendres, les passer au presse-purée.
3. Remettre dans la casserole et faire chauffer sur feu doux. Ajouter l'huile d'olive et environ 10 cl de lait.
4. Bien mélanger et laisser chauffer quelques instants tout en remuant afin que la purée épaississe.
5. Hors du feu, saler, poivrer et relever avec un peu de cumin et de muscade. Réserver.

## Pour les lentilles

1. Eplucher et couper la carotte et le demi oignon en petits dés. Hacher ou écraser la gousse d'ail.
2. Verser les lentilles, les dés de carotte et d'oignon, l'ail écrasé et le bouillon dans une casserole. Faire cuire à couvert dans 50 cl d'eau jusqu'à ce que l'eau s'évapore.
3. Si les lentilles sont encore dures quand toute l'eau s'est évaporée, en rajouter régulièrement jusqu'à l'obtention de la cuisson désirée.
4. En fin de cuisson, quand toute l'eau est évaporée, baisser le feu et verser 10 cl de lait. Laisser s'évaporer tout en remuant régulièrement délicatement (pour ne pas écraser les lentilles) car la préparation va un peu accrocher au fond de la casserole.
5. Stopper la cuisson quand les lentilles sont crémeuses.

## Pour le montage du hachis parmentier

1. Verser les lentilles dans un plat. Bien répartir sur l'ensemble de la surface. Tapisser ensuite avec la purée. Bien l'étaler et la lisser.
2. Parsemer le tout de noisettes concassées si vous le souhaitez.
3. Cuisson
4. Environ 40 min à 180 °C dans le milieu du four.