

# GRATIN DE LENTILLES

*250g de lentilles corail  
500ml de bouillon de légumes  
1 oignon haché  
1 aubergine en petits dés  
2 tomates en dés  
1 gousse d'ail hachée  
sarriette - sel – poivre - paprika  
1 c. à s. d'huile d'olive  
1 verre de lait de soja non sucré  
1 c. à s. de ciboulette hachée  
1 c. à s. de persil haché*

*Porter le bouillon à ébullition, verser les lentilles et laisser cuire à petit feu une dizaine de minutes. Chauffer l'huile d'olive, y faire rissoler l'oignon et l'ail, ajouter l'aubergine, les tomates, du sel, du poivre, du paprika et 1 c. à s. de sarriette et laisser mijoter sur feu doux une quinzaine de minutes. Verser le lait de soja dans les lentilles, ajouter le persil, la ciboulette, du sel et du poivre, mélanger soigneusement. Dans un plat à gratin, déposer la moitié des lentilles, étendre au-dessus les légumes étuvés, puis verser le reste de lentilles. Passer au four une vingtaine de minutes avant de servir.*