

Gratin crémeux de lentilles

4 portions

Ingrédients:

- 1 grosse patate douce tranchée finement
- 500 ml (2 tasses) de lentilles cuites
- 1 petit oignon haché finement
- 3 gousses d'ail, hachées
- 250 ml (1 tasse) de préparation crémeuse de soya
- 15 ml (1 c. tab) de moutarde de Dijon
- 15 ml (1 c. tab) de basilic frais, haché
- Sel et poivre au goût
- 250 ml (1 tasse) de fromage léger, râpé

Préchauffer le four à 375°F. Dans un bol, mélanger l'ail, la préparation crémeuse de soya, la moutarde de Dijon, le sel, le poivre et le basilic. Huiler un plat carré allant au four. Déposer les tranches de patate douce, ajouter les lentilles, l'oignon. Incorporer le mélange liquide. Saupoudrer de fromage. Cuire au four jusqu'à ce que les patates soient cuites, environ 40 minutes.