Gratin de lentilles corail

Plat | 4 portions | Prép. 10 min. | Cuiss. 25 min. | Total 35 min.

Un gratin pour accompagner un peu ce qu'on veut

Ingrédients

- **1** oignon jaune
- **2** carotte
- **300g** lentilles corail
- **75cl** eau
- **1** Bouillon cube
- **2** Oeufs
- **2 càc** curry
- **1 càc** cumin
- comté
- sel, poivre

Préparation

1. Peler et émincer finement l'oignon et les carottes. Les faire revenir environ 5 min dans une casserole avec une cuillère d'huile.
2. Ajouter le cumin, le curry, sel et poivre. Mélanger puis ajouter les lentilles, l'eau et le bouillon cube. Couvrir et laisser cuire 5 min. Puis retirer le couvercle et poursuivre la cuisson encore 5 min, l'eau doit être absorbée.
3. Ajouter les œufs battus en omelette et le comté. Bien mélanger.
4. Verser le mélange dans un plat à gratin et enfourner à 180°C pendant 10-15 min.

Tags

végétarien | sans gluten | healthy | sans lactose | économique