



LES RECETTES PRO DE G&LDF

HACHIS DE LENTILLES ET PATATES DOUCES

INGREDIENTS

3 VOL. LENTILLES VERTES
OU BLONDES
2 VOL. DE PATATES
DOUCES
1.5 VOL DE MÉLANGE DE
LÉGUMES SURGELÉS
1 VOL. DE CRÈME
VÉGÉTALE OU BEURRE
BOUILLON DE LÉGUMES



TEMPS DE CUISSON



LONG

DIFFICULTÉ



FACILITÉ D'ASSEMBLAGE



CIBLE



PROCÉDÉ

- COUPER LES PATATES DOUCES PUIS LES CUIRE, EGOUTTER ET FORMER UNE PURÉE, AJOUTER LA CRÈME OU LE BEURRE ET RÉSERVER
- MÉLANGER LES LENTILLES ET LES LÉGUMES AU BOUILLON ET MIJOTER JUSQU'À CE QUE LES LENTILLES SOIENT TENDRES, AJOUTER UNE PART DE PURÉE POUR QUE LE MÉLANGE ÉPAISSISSE
- DANS UN BAC GASTRO, PLACER UNE COUCHE DE LÉGUMES ET RECOUVRIR DE PURÉE, FAIRE CUIRE AU FOUR 20 MIN

