

Pour 4 personnes

Le gratin de lentilles

250 g de lentilles rousses; un demi-litre d'eau; 1 gros oignon; 2 gousses d'ail; 1 cuillerée à soupe d'huile; 2 tomates; 125 g de fromage râpé; 1 cuillerée à café de jus de citron; un peu de poivre noir.

1. Préchauffer le four à 180°C. Mettre les lentilles et l'eau dans une marmite et laisser frémir à petit feu durant 15 minutes, jusqu'à ce que l'eau soit complètement absorbée. Éplucher et couper finement l'oignon, le faire revenir dans très peu d'huile et l'ajouter aux lentilles avec les gousses d'ail qui auront été pilées. Laisser durant quelques minutes les tomates baigner dans l'eau chaude, puis les éplucher et les couper en petits morceaux que vous ajoutez à l'ensemble.

2. Dans les lentilles, mettre du poivre noir, du fromage râpé ainsi que le jus de citron. Bien mélan-

ger. Disposer dans un plat à gratin les lentilles en parsemant le dessus du plat de fromage râpé. Faire cuire 45 minutes à four moyen.