

## Lentilles gratinées

(plat à gratin 30 x 18 cm)  
pour 4 personnes

### Ingrédients:

1 oignon moyen, enu. 80 g  
100 g de carottes  
100 g de céleri/céleri en branche  
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide ou  
de graisse comestible  
8 dl d'eau ou  
6 dl d'eau et 2 dl de vin blanc  
1 bouillon-cube  
300 g de lentilles  
1/2 cuillère à café de thym  
400 g de jambon coupé  
en tranches de 1 cm d'épaisseur  
du sel  
100 g de fromage râpé  
20 g de beurre ou  
de margarine en flocons

### Préparation:

Eplucher et hacher l'oignon fin. Eplucher et couper le céleri et les carottes en gros cubes de 1 cm. Hacher grossièrement les branches du céleri. Faire revenir le tout dans l'huile ou la graisse pendant 5-10 minutes. Mouiller avec le bouillon, assaisonner. Ajouter les lentilles et le thym, couvrir et laisser cuire à petit feu pendant env. 30 minutes. Préchauffer le four à 230°C, graisser le plat à gratin. Couper le jambon en petits dés et ajouter aux lentilles. Saler si nécessaire. Répartir dans le plat, saupoudrer de fromage râpé et garnir de flocons de beurre. Laisser gratiner au four pendant 15-20 minutes. Servir avec une salade de choux.