



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

TOURTE DU BERGER AUX CHAMPIGNONS, LENTILLES ET HARICOTS BLANCS À ŒIL NOIR



**TEMPS DE
PRÉPARATION**
Moins de 2 heures

PORTIONS
6-8

INGRÉDIENT PRINCIPAL
Légumes

INGRÉDIENTS

Pour la Farce:

- 2 cs (30 ml) d'huile d'olive
- 1 oignon jaune finement ciselé
- 2 poireaux de taille moyenne, rincés et découpés en lanière
- 500 g de champignons (mélange), coupés en lamelles
- 2 gousses d'ail émincées
- 4 carottes, pelées et coupées en dés
- 2 branches de céleri, coupées en dés
- 3 brins de thym
- 1 brin de romarin, prélever les feuilles et les émincer
- Sel et poivre noir fraîchement moulu
- 2 cs (30 ml) de concentré de tomate
- 125 ml de vin rouge
- 500 ml de bouillon de légumes

- 400 g de tomates en conserve
- 65 g de lentilles brunes, rincées et égouttées
- 400 g de haricots blancs à œil noir en conserve, rincés et égouttés

Pour la Purée de pommes de terre:

- 500 g de pommes de terre, pelées et coupées grossièrement
- 500 g de patates douces à chair blanche, pelées et coupées grossièrement
- 40 g de beurre salé
- 125 ml de crème entière liquide, chaude
- 65 g de gruyère, finement râpé
- Saler et poivrer, à votre convenance
- Persil et ciboulette, le tout finement ciselé

MÉTHODE

1. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une cocotte ronde Signature Le Creuset, de 24 cm. Ajouter les émincés d'oignons et de poireaux. Faire revenir à feu moyen jusqu'à ce qu'ils s'attendrissent, environ 6 à 8 minutes.
2. Mettre à feu fort, puis ajouter les champignons. Cuire jusqu'à évaporation de tout liquide et jusqu'à coloration des champignons. Ajouter l'ail, remuer et cuire une minute de plus. Ajouter les carottes, le



KOCHEN IM ZEICHEN
DES GUTEN GESCHMACKS

céleri, le thym et le romarin. Saler et poivrer légèrement. Cuire encore quelques minutes pour les attendrir, puis ajouter le concentré de tomate.

3. Déglacer avec le vin et réduire de moitié. Ajouter le bouillon, les tomates et les lentilles. Couvrir partiellement et laisser mijoter 40 à 45 minutes. Incorporer les haricots et le persil.
4. Faire cuire les pommes de terre dans de l'eau salée pour une cuisson à cœur. Bien les égoutter, les réduire en purée, ajouter le beurre, le lait et le fromage. Saler et poivrer.
5. Diviser la garniture en six parts égales pour les bols à soupe Le Creuset. Déposer la purée de pommes de terre à la cuillère ou à la poche à douille. Faire gratiner au four préchauffé à 200 °C jusqu'à apparition de bulles et d'une jolie teinte dorée, environ 30 minutes. Pour finir, mettre un peu de ciboulette émincée.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset
www.lecreuset.com