GRATIN DE LENTILLES

4 pommes de terre pelées et coupées en cubes, environ 3 à 4 tasses
2 patates douces, pelées et coupées en petits cubes
1 c. à table (15ml) de beurre
1 c. à table (15ml) d'huile d’olive
1 oignon assez gros haché finement
4 carottes coupées en petits cubes
1 branche de céleri hachée
1 boîte de 28 onces (798ml) de tomates en dés
1 boîte de pâte de tomate de 5.5 onces (156 ml)
1 c. à thé (5ml) d’ail en poudre
1 c. à table (15ml) de chili mexicain
½ c. à thé (2.5ml) de cumin en poudre
½ c. à thé (2.5ml) de poivre moulu
1 c. à thé (5ml) de sel ou Herbamare
4 tasses (1 litre) de lentilles brunes ou vertes cuites ou en conserves

Cuire les pommes de terre et les patates douces dans une casserole
dans l’eau ou à la vapeur jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égoutter,
réduire en purée et ajouter le beurre, saler et poivrer au goût.
Dans un poêlon, déposer l'huile, l'oignon, les carottes et le céleri et
cuire de 4 à 5 minutes. Ajouter les lentilles, les tomates, la pâte de
tomates, mélanger, mijoter pendant 20 minutes pour obtenir un
mélange assez épais.
Verser le mélange de lentilles dans un plat allant au four. Recouvrir
avec la purée de pommes de terre et patates douces Cuire au four à
350 F (175C) pendant 30 minutes.