

Temps : 20 min

Niveau : Facile

Personnes : 10

Parfait pour vos menus en restauration collective.

Préparation

Etape 1

Colorer 300g d'oignons dans de l'huile d'olive. Mixer les champignons en duxelles et les colorer avec l'oignon.

Etape 2

Assembler les 2 et réaliser la purée.

Etape 3

Monter le parmentier. Mettre la préparation cuisinée au fond et ajouter 1.5kg de purée.

Etape 4

Ajouter un peu de fromage râpé puis gratiner au four.

Ingrédients



200 g Purée de
pomme de terre



2 kg Lentilles
cuites



600 g
Oignons



150 g Huile d'olive



800 g
Champignons



300 g
Emmental

Valeurs nutritionnelles

Informations pour	100g
Valeur énergétique	577
Matières grasses (g)	2.3
Dont acides gras saturés	6.6
Glucides (g)	11.8
Dont sucres	1.4
Protéines (g)	6.5
Sel (g)	0.62