



## Ingrédients

LENTILLE VERTE EN CONSERVE	540 ml	<b>Sauce</b>	
FROMAGE CHEDDAR BLANC	130 g	OIGNON JAUNE	1 un
OIGNON JAUNE	1 un	TOMATE BROYEE	796 ml
CHAMPIGNON	227 g	CRÈME DE TOMATE	284 ml
CHAPELURE PANKO	3/4 tasse	HUILE CANOLA	2 c. à soupe
BOVRIL AU BOEUF	2 c. à thé	FINES HERBES	1 c. à thé
AIL EN POUDRE	1/2 c. à thé	SEL	3/4 c. à thé
SEL	1 c. à thé	POIVRE	1 c. à thé
POIVRE	1 c. à thé	SUCRE	1/2 c. à thé

## Méthode

- **Mélanger les ingrédients et ajouter les lentilles préalablement rincées (Ne pas trop mélanger pour ne pas les défaire)**
- **Déposer dans un moule à pain graissé**
- **Recouvrir et cuire au four à 350°F pendant 1 1/2 heure**

### Sauce

- **Suer les oignons**
- **Ajouter les tomates broyées et les assaisonnements**
- **Laisser mijoter pour réduire le jus des tomates**
- **Ajouter la crème de tomates à la fin**

