

PIZZA AUX LENTILLES



Ingrédients

MUFFIN ANGLAIS BLÉ (SAC DE 6)	1 un	ROMARIN EN PURÉE	½ c. à thé
OIGNON JAUNE	1 un	PESTO BASILIC	½ c. à thé
AIL HACHÉ DANS L'HUILE	½ c. à thé	TOMATES BROYÉES	28 onces
HUILE CANOLA	1 c. à soupe	LENTILLES VERTES	540 ml
CHAMPIGNONS	227 g	SEL	½ c. à thé
CAROTTE	1 un	POIVRE	½ c. à thé
		MOZZARELLA RÂPÉ	1 tasse

Méthode

- **Chauffer le four à 350°F**
- **Dans une grande casserole, faire revenir l'oignon, les champignons, les carottes râpées et l'ail dans l'huile avec le romarin et le pesto.**
- **Incorporer les tomates broyées, les lentilles rincées, le sel et le poivre.**
- **Laissez mijoter 10 à 15 minutes.**
- **Garnir les muffins anglais et recouvrir de fromage.**
- **Cuire environ 10 minutes.**

