



## TERRINE DE LENTILLES AUX EPINARDS ET RICOTTA

### Ingrédients :

- 350g de lentilles
- 300 g d'épinards
- 250g de ricotta
- 50g de chapelure
- 35 g de parmesan
- 2 œufs
- 2 oignons rouges
- 1 c. à soupe vinaigre balsamique
- 1c à café d'huile olive

### Préparation

Faire revenir les oignons dans l'huile  
Ajouter vinaigre et dès la caramélisation réserver.

Mélanger tous les ingrédients et verser dans moule à cake.  
Enfourner 35 minutes à 180 degrés.