

# Casserole de dinde hachée et patates douces

Préparation: 30 minutes / Portions: 8 / Se congèle

30 ml huile  
1 lb dinde hachée  
1 gousse d'ail hachée  
15ml de bouillon de poulet  
15ml de coriandre moulue  
7,5ml de Paprika fumé  
5ml de poudre de chili  
2,5ml de sel  
1 poivron jaune coupé en dés  
Les branches d'un demi-céleri  
2 patates douces coupées en dés  
1 tasse d'eau (et un peu plus au besoin)  
1 boîte de lentilles de 540 ml rincées et égouttées \*  
\*(elles sont facultatives dans cette recette mais oh combien nourrissantes)  
½ tasse de mozzarella râpé  
Quelques oignons verts tranchés

1. Dans un grand chaudron, faire chauffer l'huile. Ajouter la dinde hachée et l'ail, cuire environ 8 minutes en défaisant la viande avec une cuillère de bois.
2. Ajouter les épices.
3. Ajouter le poivron, le céleri et les patates douces. Cuire 3-4 minutes. Ajouter l'eau et laisser mijoter 6-8 minutes ou jusqu'à ce que les patates douces soient cuites. Si vous voyez que le mélange devient sec, ajouter de l'eau ½ tasse à la fois.
4. Servir avec du fromage râpé et parsemer d'oignons verts au goût.