**Hachis d'agneau Parmentier**

**hachis d'agneau  
oignon  
ail  
carottes  
noix de muscade  
thym  
romarin  
sel et poivre  
tomates en conserve  
patates douces  
beurre  
œuf  
crème  
chapelure  
parmesan**

**Stoemp de carotte :** écrasez les patates douces cuites à la vapeur avec les carottes cuites à la vapeur. Mélangez avec du beurre, un peu de crème et un œuf. Assaisonnez avec du poivre, du sel et de la noix de muscade.

Faites frire **le hachis d'agneau** jusqu'à ce que la viande soit détachée. Faites sauter les oignons et l'ail finement hachés.et mélangez-les avec la viande. Ajoutez les tomates en dés, le thym et le romarin, du poivre et du sel. Laissez mijoter pendant environ dix minutes jusqu'à ce que les saveurs soient mélangées.

**Graissez un plat à four.** Disposez une couche de viande hachée préparée dans le fond, puis une couche de stoemp de carottes. Couvrez de chapelure et de parmesan râpé.

Mettez au four à 185°C pendant 35 minutes.