**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.