**Le plat au four de grand-mère**

**carottes
huile d'olive
romarin
thym
origan
poivre
oignon
bouillon de légumes
hachis de bœuf
ail
tomates cerises séchées
purée de tomates
chou-fleur
beurre
farine
lait
gruyère**

Première couche : carottes, coupées en brunoise et cuites à la vapeur. Puis frit dans de l'huile d'olive avec du romarin, du thym et de l'origan. Assaisonné de poivre.

La deuxième couche est constituée d'oignon finement haché, cuit à l'étouffée avec quelques cuillères à soupe de bouillon de légumes réduit.

La troisième couche est du hachis de bœuf grossièrement frit avec de l'ail écrasé, des tomates cerises séchées au soleil dans l'huile et de la purée de tomates.

La quatrième couche est constituée de chou-fleur cuit à la vapeur, coupé en tranches après la cuisson. Le tout est recouvert de béchamel et de gruyère râpé sur le dessus.

Mettez le plat au four dans un four chaud à 185°C pendant environ 35 minutes, dont les dernières minutes sous le gril pour laisser le fromage gratiner.