**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.