**Parmentier de carottes**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands
- 1 kg de** [**carottes**](https://recettes.de/carottes)
**- 500 g de** [**pommes de terre**](https://recettes.de/pomme-de-terre)
**- 2 oignons**
**- 250 g de** [**bœuf**](https://recettes.de/boeuf) **haché**
**- 250 g de chair à** [**saucisse**](https://recettes.de/saucisse)
**- 2 càs de concentré de tomate**
**- 125 ml de vin blanc**
**- 1 càs d'herbes de Provence**
**- 100 g de crème liquide**
**- 60 g (40g + 20g) de parmesan râpé**
**- huile d'olive**
**- sel & poivre du moulin - noix de muscade**

**1 plat à gratin huilé.**
**Préchauffage du four à 190°C** 

Peler les carottes et les pommes de terre et les couper en gros cubes.
Les faire cuire à la vapeur jusqu'à ce que les légumes soient tendres (environ 30 minutes).
Pendant la cuisson, éplucher et émincer finement les oignons.
Les faire suer jusqu'à ce qu'ils soient tendres dans un filet d'huile.
Ajouter la viande et la chair à saucisse en remuant bien pour détacher les grains, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Ajouter le concentré de tomate et remuer pendant quelques instants.
Incorporer le vin blanc et une cuillerée à soupe d'herbes de Provence.
Saler, poivrer et laisser cuire à feu doux pendant environ 20 minutes.
Écraser en purée les carottes et les pommes de terre.
Ajouter la crème et 40 g de parmesan, mélanger et assaisonner en sel, poivre et muscade.
Étaler la moitié de la purée dans le plat à gratin. Recouvrir avec la viande.
Étaler le reste de purée, parsemer de 20 g de parmesan et arroser de quelques gouttes d'huile d'olive.
Enfourner pour une vingtaine de minutes pour faire colorer le dessus.
Servir chaud avec une salade verte.
Le plat peut se préparer à l'avance et se faire réchauffer au moment du repas.