**Plat au four avec chili con carne**

**Gruyère
chou blanc
poireau
beurre
sel et poivre
fond de volaille
crème
hachis de bœuf
huile d'olive
cumin
poivre de cayenne
poudre de paprika**

**Coriandre
marjolaine
ail
oignon
sel de céleri
purée de tomates
tabasco
carottes
thym frais
origan**

Faites une purée de poireaux et de choux blancs. Faites cuire le chou blanc coupé en tranches dans de l'eau pendant 15 minutes. Egouttez-les et faites-les évaporer. Pendant ce temps, faites revenir le poireau émincé dans le beurre dans une grande poêle. Ajoutez le chou blanc, assaisonnez-le avec du poivre, du sel et un peu de bouillon de poulet réduit. Versez une bouteille de crème et laissez réduire jusqu'à ce que la majeure partie du liquide se soit évaporée. Réduisez en purée avec le mixeur manuel.

Préparez le chili con carne. Utilisez du bœuf haché pur et faites-le frire dans de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'il devienne mou. Assaisonnez avec les épices à chili (en poudre : cumin, paprika, poivre de Cayenne, coriandre, marjolaine, ail, oignon, sel de céleri et poivre). Ajoutez la purée de tomates et une pincée de Tabasco selon votre goût.

**La purée de carottes**. Faites bouillir les carottes pelées et grossièrement hachées, égouttez-les et faites-les frire dans l'huile avec l'oignon et l'ail hachés. Ajoutez le thym et l'origan frais et faites frire.

Assaisonnez avec du poivre et du sel. Retirez les brins d'herbes de la préparation et réduisez-la en purée à l'aide du mixeur manuel.

Graissez un grand plat à four avec de l'huile d'olive et remplissez-le en trois couches : au fond la purée de carottes, puis le chili con carne et sur le dessus la purée de poireaux et de chou blanc.

Recouvrez de gruyère moulu et mettez le plat au four à 185°C pendant 30 minutes jusqu'à ce que le fromage devienne brun.