

# FAUSSES LASAGNES AU CHOU FRISÉ

**Durée de préparation:** 0 minutes

**Durée de cuisson:** 60 minutes

**Type:** Plat

## Ingrédients:

Pour 4 personnes

- 1 chou frisé
- 500g de viande hachée
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 cuillère à café de moutarde
- 1 œuf
- 2 cuillères à soupe de chapelure
- 10 tranches de lard fumé
- 800g de tomates concassés( en boîte)
- 10 cl de crème fraîche
- sel et poivre du moulin

## Descriptif:

Couper le chou frisé en 4, ôter le trognon.

Enlever les feuilles une à une et les faire cuire 4 minutes dans l'eau bouillante salée.

Les sortir et les plonger dans de l'eau très froide, voire glacée.

Bien les égoutter et les sécher dans un torchon.

Préchauffer le four à 150°C.

Hacher finement l'oignon et l'ail, bien les mélanger avec la viande, la moutarde, l'œuf et la chapelure, saler, poivrer légèrement.

Saler et poivrer les tomates concassées.

Dans un plat à gratin, mettre en alternance une couche de chou frisé, de la viande, des tomates, et finir par une couverture avec le lard fumé.

Mettre le plat au four pour 60 minutes.

Ajouter alors la crème et remettre au four pour 15 minutes environ.

