



## Fausses lasagnes au chou frisé

**Nombre de personnes :** 4

**Temps de cuisson :** 60 minutes.

**Ingrédients :** 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 concassées (en boîte) 10 cl de crème fraîche Sel et poivre du moulin

**Etape 1 :** Couper le chou frisé en 4, ôter le trognon.

**Etape 2 :** 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.

**Etape 3 :** Préchauffer le four à 150°C.

**Etape 4 :** Hacher finement l'oignon et l'ail, bien les mélanger avec la viande, la moutarde, l'œuf et la chapelure, saler, poivrer légèrement.

**Etape 5 :** Saler et poivrer les tomates concassées.

**Etape 6 :** 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.

**Etape 7 :** Mettre le plat au four pour 60 minutes.

**Etape 8 :** Ajouter alors la crème et remettre au four pour 15 minutes environ.