

## *Lasagnes au Chou Vert Frisé*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 20 min**

### Ingrédients:

- LASAGNE(S)	5-6 plaques
- CHOU VERT	1 moyen
- LARDONS	150g fumés
- LAURIER	2 feuilles
- THYM	
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- HACHIS DE PORC	450g
- OIGNON(S)	½
- BEURRE DE CUISSON	45g
- FARINE	45g
- LAIT	450 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Nettoyez et coupez le chou en fines lamelles en retirant les grosses côtes.
- Faites revenir les lardons dans une grande cocotte puis ajoutez les lamelles de chou. Salez, poivrez. Ajoutez le laurier et le thym. Remuez puis arrosez d'eau et laissez cuire doucement pendant 30-40 minutes en remuant de temps en temps.
- En fin de cuisson ajoutez la crème et réservez.
- D'un autre côté, émincez finement l'oignon et faites-le revenir dans du beurre chaud. Ajoutez la viande hachée et émiettez-la avec une fourchette. Salez et poivrez. Réservez.
- Confectionnez ensuite une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Introduisez la moutarde à la fin. Salez et poivrez.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Montez ensuite la lasagne dans un grand plat à gratin huilé en commençant par une couche de lasagne puis du chou et du hachis de viande. Nappez de béchamel et saupoudrez de gruyère.
- Poursuivez le montage des couches en terminant par une couche de pâte.
- Recouvrez alors du reste de béchamel et saupoudrez de gruyère.
- Enfournez pour 25-30 minutes.
- A la sortie du four, répartissez en portions et servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez de pain et d'une salade verte.