

## Lasagne au Chou Vert et Gorgonzola

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 2 heures**

### Ingrédients:

- CHOU VERT	1/2
- LARDONS	100g fumés
- LAURIER	2 feuilles
- CRÈME FRAICHE	10 cl
- LASAGNE(S)	6 plaques
- HACHIS PORC & BOEUF	400g
- OIGNON(S)	1 petit
- GOUSSE(S) D'AIL	2
- VIN ROUGE	12 cl
- CONCENTRE DE TOMATES	1 noix
- GORGONZOLA	200g
- CRÈME FRAICHE	350 ml
- LAIT	50 ml
- MAIZENA	2 c à soupe
- MOZZARELLA	100g sèche et râpée
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Préparez le chou comme indiqué à la recette [DI-8](#). Réservez.
- Emincez finement l'oignon et les gousses d'ail.
- Faites griller le hachis dans du beurre chaud. Salez et poivrez. Incorporez l'oignon et l'ail émincés.
- Ajoutez ensuite le vin et le concentré de tomates et laissez réduire. Réservez.
- Dans un caquelon, faites chauffer la crème avec le lait et le gorgonzola en dés. Poivrez. Lorsque le mélange atteint l'ébullition, liez avec la maïzéna. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Montez alors la lasagne en commençant par une fine couche de crème gorgonzola, puis une plaque de lasagne, un peu de viande au vin et concentré de tomates et du chou vert aux lardons. Ajoutez un peu mozzarella râpée et de sauce gorgonzola. Poursuivez le montage de la lasagne en alternant les couches. Terminez par une couche de pâte.
- Recouvrez alors du reste de sauce crème – gorgonzola et saupoudrez de mozzarella râpée.
- Enfournez pour 25-30 minutes.
- Servez dès la sortie du four.

### Remarque:

Accompagnez d'une salade ... idéalement, une frisée au vinaigre de framboise.

