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 boite)
10 cl de crème fraiche
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.