

Lasagne au chou pointu



30' préparation

25' cuisson

Niveau
FACILE

Ingrédients

- 1 chou pointu
- 200 g de ricotta
- 100 g de lardons
- 8 feuilles de lasagnes
- Quelques brins de persil
- 20 cl de sauce tomate
- 50 g de fromage râpé
- Sel, poivre



- 1** Laver et émincer le chou pointu. Faire revenir le chou 15 min à la poêle ou 10 min à la vapeur
- 2** Cuire les lardons à la poêle
- 3** Mélanger le chou pointu cuit avec les lardons, la ricotta, le persil haché, le sel et le poivre
- 4** Dans un plat à four, mettre une couche de sauce tomate, une couche de lasagne, une couche de chou, et renouveler ces étapes jusqu'à l'épuisement des ingrédients, en terminant par une couche de sauce tomate puis de fromage râpé
- 5** Mettre au four 25 min à 190°C

Bon
appétit !

