

## LASAGNES AU CHOU VERT

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.panier-naturel.com](http://www.panier-naturel.com)

Facile	Coût faible
Préparation : 30 minutes	Cuisson 1 h 15 min
Pour 4 personnes	1 sauteuse, 1 plat à gratin, 1 casserole

### **Ingrédients :**

1 paquet de lasagnes  
400 gr de hachis de bœuf  
1 chou vert  
1 boîte de tomates pelées  
25 cl de coulis de tomates  
1 oignon  
Origan  
4 cuillères à soupe de chapelure, 120 gr de gruyère râpé  
Ail, huile d'olive, beurre pour le plat, sel et poivre

### **Préparation :**

1 - Faire dorer dans une sauteuse l'oignon préalablement haché dans un peu d'huile d'olive, ajouter le hachis de bœuf, saler, poivrer et laisser cuire 5 minutes.  
2 - Laver le chou, retirer les premières feuilles et prélever les autres pour les faire blanchir dans une grande casserole remplie d'eau bouillante salée; égoutter.  
3 - Dans la sauteuse ajouter l'ail, un peu d'origan, la chapelure, 50 gr de gruyère, le coulis de tomates et les tomates pelées écrasées ; mélanger, saler et poivrer  
4 - Beurrer un grand plat à gratin rectangulaire, recouvrir de farce puis de lasagnes puis de feuilles de chou et enfin de farce et répéter l'opération.  
5 - Saupoudrer d'origan et de gruyère râpé restant  
6 - Mettre au four préchauffé à 200°C pendant 1 heure et servir aussitôt