

# Lasagnes au chou kale et tomates concassées au curry



“ Toujours avec le chou kale du jardin. J'expérimente des recettes et suis de plus en plus conquise et heureuse d'avoir semé ce chou au jardin ! Il se marie à merveille avec le curry maison de ma copine Fazeela. J'épuise peu à peu mes conserves de tomates. ”

## Les Ingrédients :

(Pour 6 personnes) :

- 250 à 350 g de viande de bœuf
- 6 à 8 feuilles de lasagne aux épinards
- 10 à 12 feuilles de [chou frisé](#) ([chou vert](#), ou [chou kale](#))
- 250 g de côtes de [bettes](#)
- 500 ml de [tomates poêlées non assaisonnées en conserves](#)
- 6 gousses d'[ail](#)
- 2 [oignons](#) (moyens)
- 150 ml de crème fraîche
- 150 g d'emmental râpé
- 100 à 200 g de chèvre (ou brebis) frais
- Huile d'olive
- 4 à 8 cuillères à thé de curry
- Poudre d'ail
- Sel et poivre

## Les Étapes :

Faites revenir la viande hachée avec les gousses d'ail et les oignons épluchés et émincés. Une fois la viande cuite, ajoutez les côtes de bettes coupées en petits morceaux. Faites cuire à feu doux le temps que les bettes s'attendrissent. Ajoutez 4 à 6 c. à thé de curry. Mélangez. Assaisonnez. Réservez.

Rincez les feuilles de chou en enlevant la côte centrale. Hachez-les. Réservez. *Je les ai blanchi 7 minutes dans une eau bouillante salée, mais je ne crois pas que ce soit vraiment nécessaire.*

Mélangez la crème avec le fromage frais, 1 à 2 c. à thé de curry et ½ c. à thé de poudre d'ail. Réservez.

Déposez deux feuilles de lasagne dans le fond d'un plat à gratin carré (*ici un plat en pyrex de 25 cm x 25 cm*). Répartissez-y la viande. Couvrez des feuilles de chou. Couvrez de 2 ou 2½ feuilles de lasagne. Répartissez les tomates concassées. Saupoudrez de poudre d'ail. Salez et poivrez.

Couvrez de 2 ou 2½ nouvelles feuilles de lasagne. Répartissez le mélange de fromage frais à la crème puis le râpé. Assaisonnez.

Couvrez puis enfournez à 220 – 230 °C pendant 15 à 20 minutes. Réduisez la température du four à 190°C et laissez cuire encore 20 à 30 minutes.

Servez sans plus tarder.

## Et Que Dire De Plus ?

→ J'ai utilisé une de mes conserves de [tomates confites à l'huile d'olive](#)... que vous pouvez remplacer par des tomates entières ou concassées que vous faites cuire à feu doux dans un filet d'huile d'olive.