

# LASAGNES AU KALE ET TOMATES CONCASSEES AU CURRY

## Ingrédients



Pour 4 à 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)
- 500 ml de tomates 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. Ajoutez 4 à 6 c. à thé de curry. Mélangez. Assaisonnez. Réservez.

Rincez les feuilles de choux en enlevant la côte centrale. Hachez-les. Réservez.

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.