



# jardins du nord



## Lasagne à la patate douce et au chou vert



### Ingrédients pour 4 personnes

- ⇒ 500 g de hachis bœuf et porc
- ⇒ 300 g de chou vert
- ⇒ 500 g de patates douces
- ⇒ 2 éclats d'ail
- ⇒ 1 oignon
- ⇒ 250 g de ricotta
- ⇒ 100 g de parmesan (bloc)
- ⇒ 6 feuilles de lasagne
- ⇒ 800 g de tomates concassées
- ⇒ 3 c. à soupe d'huile d'olive
- ⇒ Sel et poivre

## Au préalable

- ⇒ Préchauffez le four à 180 °C.
- ⇒ Pelez les patates douces et coupez-les en tranches. Mettez-les dans un plat à four et arrosez-les avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Salez et poivrez.
- ⇒ Émincez l'ail et l'oignon.
- ⇒ Retirez les nervures des feuilles de chou vert, puis hachez ces dernières grossièrement.
- ⇒ Râpez le parmesan.

## Préparation

- ⇒ Glissez les patates douces 25 min au four préchauffé.
- ⇒ Entre-temps, faites chauffer 1 c. à soupe d'huile d'olive dans une casserole et faites-y revenir l'ail et l'oignon jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajoutez le chou vert et laissez-le fondre. Salez et poivrez.
- ⇒ Faites cuire le hachis dans une poêle à revêtement antiadhésif, sans matière grasse, tout en l'égrenant avec une fourchette.
- ⇒ Hors du feu, mélangez le hachis avec le chou vert et la ricotta. Poivrez.
- ⇒ Étalez une couche de tomates concassées dans un plat à four et déposez 3 feuilles de lasagne par-dessus. Ajoutez des tomates concassées et la moitié des patates douces. Complétez avec la moitié du hachis. Répétez l'opération, en terminant par une couche de hachis.
- ⇒ Parsemez le plat de parmesan et faites cuire ± 40 min au four chaud.



*Cuisinez, savourez...*

**Fiche :** 🌸 2021 JDN jardins du nord

**Photos :** du net