



# Lasagne au chou, ricotta et jambon fumé



4 personnes



1h 30 minutes

## Ingédients

1 chou vert  
300 g tomates grappe  
1 botte de basilic  
1 échalote  
2 gousses d'ail  
400 g de ricotta  
150 g de jambon fumé  
12 feuilles de lasagne  
800 g de tomates en dés (bocal)  
2 c.à s. de concentré de tomates  
1 c. à c. de paprika  
100 g de gouda mi-vieux  
huile d'olive  
sel et poivre

Retrouvez toutes nos recettes :



## Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Émincer l'échalote et presser l'ail. Les faire revenir dans l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter le concentré de tomates, mélanger et faire cuire 1 minute.
3. Couper les tomates en quartiers, les ajouter avec les tomates en dés et la moitié du basilic. Ajouter du paprika, saler et poivrer.
4. Laisser mijoter à feu doux pendant 30 minutes.
5. Faire cuire les feuilles de lasagne selon les instructions de l'emballage jusqu'à ce qu'elles soient presque tendres.
6. Détacher une dizaine de feuilles de chou vert du cœur dur et les faire blanchir à l'eau bouillante légèrement salée.
7. Saler et poivrer la ricotta. Composer la lasagne dans un plat à gratin.
8. Commencer par verser une couche de sauce tomate dans le fond. Déposer une couche de feuilles de lasagne par-dessus, tartiner de ricotta et poursuivre avec une couche de feuilles de chou vert et de jambon.
9. Recouvrir d'une nouvelle couche de sauce tomate, de feuilles de lasagne, de ricotta, de feuilles de chou vert, de jambon... et terminer par une couche de sauce tomate.
10. Parsemer de fromage râpé et enfournez 35 minutes. Décorez avec le reste des feuilles de basilic.