



Lasagnes au chou chinois

Pour 4 personnes, il vous faudra :

- **+ 12 feuilles de lasagne**
- **1 chou chinois émincé**
- **un peu d'ail haché**
- **un peu de sel**
- **un peu de poivre**
- **1 l de béchamel (maison pour moi)**
- **200 g de lardons fumés allumettes**
- **du fromage râpé**



Dans une sauteuse faire revenir votre chou dans un peu de beurre avec un peu de sel, de poivre et d'ail.

Pendant ce temps faire votre béchamel.

Préchauffer votre four à 180°.

Dans un plat mettre :

- ✓ une couche de béchamel
- ✓ une couche de lasagne
- ✓ une couche de chou chinois
- ✓ la moitié des lardons

Et on recommence en finissant par des feuilles de lasagne, de la béchamel et du râpé.

Faire cuire au four jusqu'à ce que les feuilles de lasagnes soient fondantes, soit environ 30 mn selon le four.

