



Les plats principaux

Lasagne poulet-chorizo au cheddar

Pour 4 personnes.

Ingrédients

400 grammes de haché de poulet
150 grammes de chorizo (en dés)
1 poivron en pointe, doux (en lamelles)
1 tige de poireau (en demi-anneaux)
2 carottes (grosses, en rondelles)
1 tige de céleri (en morceaux)
1 courgette (en dés)
1 oignon (ciselé)
800 grammes de tomates (concassées, en boîte)
150 grammes cheddar (râpé)
100 millilitres de vin rouge
16 feuilles de lasagne
1 cuillère à café poudre de paprika (fumé)
poignée feuilles de basilic
2 gousses d'ail (pressées)
huile d'olive
poivre
sel

Méthode de préparation

Préchauffez le four à 200°C. Huilez un grand plat à four avec de l'huile d'olive. Cuisez le haché avec le chorizo dans une sauteuse sèche. Assaisonnez avec le paprika, du poivre et du sel. Ajoutez l'oignon et l'ail et cuisez le tout durant 1 minute. Déglacez au vin rouge et laissez l'alcool s'évaporer.

Ajoutez tous les légumes et cuisez 5 minutes en mélangeant. Ajoutez les tomates concassées et faites mijoter à feu doux durant 10 minutes. Goûtez et salez et poivrez.

Versez une couche de sauce dans le plat huilé et couvrez avec quelques feuilles de lasagne. Versez de nouveau une couche de sauce et couvrez de nouveau avec des feuilles de lasagne. Répétez jusqu'à ce que la sauce soit épuisée. Terminez avec une couche de sauce puis saupoudrez dessus le cheddar. Enfournez la lasagne pendant 40 minutes. Avant de servir décorez de quelques feuilles de basilic.

Ustensiles de cuisine

Four

