

Lasagnes au Pak Choï

Ingrédients:

8 feuilles de lasagne

chou pak choï

1/2 l de béchamel

4 à 5 tranches de jambon

un peu de chapelure et de parmesan râpé



Préparation de la recette :

Dans une sauteuse, faites revenir les côtes et les feuilles les plus vertes de votre pak choï en commençant à cuire en premier les côtes coupées en morceaux de 1 bon cm, ensuite ajoutez le vert ciselé en morceaux d'environ 3cm. Il va rendre de l'eau...

Égouttez si nécessaire.. Remettez dans la poêle. Salez et poivrez. Mélangez.

Pendant ce temps, faites votre béchamel. Préchauffez votre four à **180°**.

Dans un plat rectangulaire mettre : une couche de béchamel, une couche de lasagne, une couche de pak choï + 1 tranche et demi de jambon cuit.

On recommence en finissant par des feuilles de lasagne, de la béchamel.

Saupoudrez de chapelure et de parmesan râpé.

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