

# Lasagnes aux blettes et chorizo

Bonjour à tous,

A grand week-end en famille, grands plat, et celui-ci satisfera la règle avec à la fois gourmandise et originalité.

Les week-end de début mai sont toujours ceux où j'installe le potager d'été : tomates, courgettes, concombres, aubergines, poivrons. Semis de haricots s'ils ont été coopératifs et aménager les derniers trous pour les fleurs compagnes encore en semis. Qui dit installation dit aussi grand nettoyage des herbes folles qui s'étaient installés sur le début de printemps et retrait des anciens légumes. Certes, il m'arrive de laisser quelques poireaux en place pour leur magnifiques fleurs violettes. Je suis moins tolérante sur les [blettes](#) qui s'étaient bien vite. Et cueillette de blette, dit, recette aux blettes.

La blette est un excellent (et peu onéreux) remplaçant des épinards dans les recettes. Elle se manie néanmoins avec un peu plus de retenue en quantité car vite terreuse. L'utiliser dans des lasagnes coulait donc de source. Pour la suite, mes gourmands adorant le chorizo, c'était l'associé de rêve. Et voici donc ce plat généreux, dans une sauce béchamel légère,. Seule la taille du plat a fait qu'il en est resté car les assiettes ont été généreuses et se sont resservie. Mes gourmands se sont régalés de ce plat à la fois crémeux et piquant doux, avec la blette qui apporte une note végétale. Ils adoreront toute itération sur mai ou les années d'après.

En attendant, je voulais partager la recette de ces lasagnes chorizo blette avec vous. Elles peuvent peut être vous inspirer. Bonne journée !

- Lasagnes aux blettes -  
et chorizo



## Recette : Lasagnes blettes et chorizo

Saison de la recette : Toute l'année

Temps de préparation : 30 min

Temps de cuisson : 30 min (garniture) + 25 min (cuisson au four)

### Ingrédients

Pour 4 personnes :

Pour la garniture des lasagnes :

- environ 250 g de feuilles de lasagnes
- 200 g chorizo (doux ou fort, selon vos goûts)
- 600 g blettes (feuilles et côtes)
- 1 oignon
- 2 gousses ail
- 1 cuillerée à soupe huile d'olive
- Sel & poivre

Pour la béchamel :

- 500 ml de lait
- 20 cl de crème légère
- 40g de maïzena
- 30 g de beurre
- 1 cuillerée à café de paprika
- sel, poivre, noix de muscade.
- 120 g d'emmental

### Réalisation

#### Étape1 : Préparation de la garniture des lasagnes

- Lavez les blettes. Séparez les feuilles des côtes puis émincez les deux. Rincez bien le tout.
- Blanchissez les feuilles 1 minute dans de l'eau bouillante salée et les côtes jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Égouttez, salez, poivrez et réservez.
- Épluchez puis hachez l'oignon et l'ail. Coupez le chorizo en rondelles puis en quart.
- Faites revenir l'ail et l'oignon dans un peu d'huile. Ajoutez le chorizo coupé et faites griller. Réservez.

- Dans une casserole, préparez la sauce blanche : Mélangez le lait, la crème, la maïzena, sel, poivre, paprika puis faites chauffer à feu doux jusqu' ce que cela prenne.

## **Etape 2 : Dressage et cuisson**

- Si vous utilisez les plaques de lasagne sèches, faites les tremper quelques minutes dans de l'eau tiède.
- Dans un plat à four, placez couche de feuille de lasagnes, une de blette, chorizo, sauce blanche. Itérez une fois et terminez par une bonne épaisseur de sauce.
- Répartissez l'emmenthal râpé ou en lamelles
- Enfournez pour 25- 30 minutes environ à 180°C

## **Astuces :**

- Répartition des ingrédients : blettes et chorizo en deux fois, béchamel en 3 fois.
- *A l'avance.* Vous pouvez tout à fait préparer et cuire ce plat à l'avance et le réchauffer au moment de la dégustation.
- *Variante :* pour une version sans viande, remplacez par du fromage de chèvre.



© Au Fil du Thym

Lasagnes aux blettes et chorizo