

GRATIN de LASAGNES au CONFIT de CANARD

– *Recette pour 4 personnes*

INGREDIENTS :

- Pâtes à lasagne
- 4 cuisses de canard confits
- 700 g de champignons de paris
- 40 g de beurre
- 40 g de farine
- 50 g de lait
- 500 g d'épinards
- échalottes
- parmesan rapé
- huile d'olive
- basilic
- sel, poivre de sichuan - nigelle ou épice de votre choix



– Préparation : Préchauffez le four à 200°C

– Recette : Dans une poêle, cuire à feu vif les champignons de Paris et les échalottes à l'huile d'olive et un peu de beurre,

Dans une casserole mettre les épinards dans l'eau bouillante puis dans l'eau glacée, les égoutter, les couper-les en tranches et les faire revenir dans la poêle avec les échalottes

puis ajouter le basilic et les épices.

Effiloche le confit de canard, ajouter les champignons de Paris et les épinards.

Faire une béchamel onctueuse avec 40 g de beurre, 40 g de farine et 50 g de lait.

Beurrer un moule et mettre dans le fond du plat la pâte à lasagne, puis par dessus la farce, puis la béchamel, faites plusieurs couches et terminer par le parmesan,