

## *Lasagnes au Confit de Canard, Épinards et Pistaches*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 30 min**

### Ingrédients:

- CUISSE(S) DE CANARD	4 (confites)
- ÉPINARDS	400g frais
- AIL EN POUDRE	
- PISTACHES	60g
- LASAGNE(S)	6 plaques fraîches
- BEURRE	40g
- FARINE	2 c à soupe
- LAIT	400 ml
- MOUTARDE	1 c à café
- NOIX DE MUSCADE	
- CRÈME FRAÎCHE	3 c à soupe
- MOZZARELLA	60g sèche
- SEL	
- POIVRE	

### Recette:

- Faites chauffer doucement les cuisses de canard dans la graisse. Désossez et émiettez ensuite toutes les cuisses.
- Nettoyez et équeutez les épinards. Faites-les fondre dans du beurre chaud. Salez, poivrez puis ajoutez un peu d'ail en poudre. Couvrez et remuez jusqu'à ce qu'ils soient tendres. Réservez.
- Réalisez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Terminez-la en intégrant la moutarde et la crème. Assaisonnez de muscade, sel et poivre.
- Grillez les pistaches puis concassez-les grossièrement.
- Préchauffez le four à 210°C.
- Commencez alors à dresser la lasagne en commençant par une fine couche de béchamel.
- Déposez ensuite une plaque de pâte puis du canard effiloché avec un peu d'épinards. Nappez de béchamel et saupoudrez de pistaches hachées et de mozzarella râpée.
- Répétez les opérations encore 2 fois mais en mettant 2 plaques de pâtes à chaque étage.
- Terminez par la dernière plaque de lasagne et nappez du reste de béchamel. Répartissez le reste de pistaches hachées et un peu de mozzarella.
- Enfournez pour 25-30 minutes.
- Coupez en portions dès la sortie du four et dégustez.

