

## *Lasagne au Confit de Canard et aux Bolets*

**Nombre de personnes: 4**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- LASAGNE(S)	6 plaques (fraîches)
- BOLET(S)	30g déshydratés
- AIL EN POUDRE	un peu
- CUISSE(S) DE CANARD	2 confites
- BEURRE	50g
- FARINE	50g
- LAIT	500 ml
- CRÈME FRAÎCHE	120 ml
- NOIX DE MUSCADE	
- VINAIGRE	1/2 c à café
- GRUYÈRE RÂPÉ	
- SEL	
- POIVRE	



### Recette:

- Réhydratez les champignons dans de l'eau tiède (au moins 1 heure avant).
- Placez les cuisses de canard dans une poêle avec couvercle et faites-les doucement chauffer à couvert pendant 20 minutes. Retournez-les de temps en temps.
- Lorsque les cuisses sont bien tendres et fondantes, effilochez le canard sur une assiette.
- Essorez les champignons réhydratés en conservant l'eau de trempage.
- Emincez les champignons puis faites-les revenir dans un peu d'huile. Ajoutez un peu d'ail, sel et poivre. Intégrez-y ensuite l'effiloché de canard et laissez revenir quelques minutes en remuant souvent.
- Entre temps, confectionnez une béchamel avec le beurre, la farine et le lait. Assaisonnez de muscade, sel et poivre. Terminez en fouettant avec le vinaigre et le jus de trempage des champignons. Réservez.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Huilez un plat à gratin.
- Nappez le fond du plat avec de la béchamel puis déposez 2 feuilles de lasagne.
- Recouvrez du mélange champignons-canard. Nappez de béchamel puis déposez une plaque de pâte.
- Répétez l'opération encore 2 fois puis terminez avec 2 plaques de pâte.
- Mélangez la crème fraîche au reste de béchamel puis répartissez le tout sur la lasagne.
- Saupoudrez de gruyère râpé.
- Enfournez pour 20-22 minutes afin d'obtenir une belle croûte.
- A la sortie du four, découpez en portions et servez sans attendre.

### Remarque:

Accompagnez d'une salade verte.