

## LASAGNES FORESTIÈRES (4 personnes)

- 10 à 12 plaques à lasagnes
- 4 cuisses de canard confites
- 500 g de champignons de Paris
- 100 g de trompettes de la mort
- 200 g de pousses d'épinards
- Estragon
- Sauce Mornay maison
- 100 g de comté râpé
- Huile d'olive
- Sel et poivre du moulin

Nettoyer les champignons. Couper en deux dans la longueur les trompettes de la mort. Couper les champignons de Paris en quartiers. Laver les pousses d'épinards à l'eau claire et les égoutter.

Effiloche les cuisses de canard dans un cul de poule. Ciseler l'estragon.

Faire la sauce Mornay et la réserver.

Dans un wok faire chauffer un peu d'huile d'olive et une noisette de beurre. Y faire revenir les champignons puis y ajouter le canard effiloché et l'estragon. Réserver.

Chauffer un wok avec un filet d'huile d'olive pour y faire fondre les pousses d'épinards à feu doux. Saler, poivrer et réserver.

Dans un plat à gratin verser un fond de sauce Mornay, couvrir de plaques à lasagnes. Verser dessus une moitié de la préparation de canard et champignons. Remettre une couche de sauce Mornay suivie de plaques à lasagnes. Ajouter l'autre moitié de la préparation de canard et champignons. Recouvrir à nouveau avec des plaques à lasagnes. Ajouter les pousses d'épinards. Parsemer de comté râpé.

Enfourner environ 20 minutes à 180°C (thermostat 6).

