



Lasagnes Bio au confit de Canard

INGREDIENTS (6 PERS)

- Pâtes à lasagnes Bio de la ferme aux céréales : 250gr
- Cuisse de canard gras confites de Mme Tomasella à Aignan : 3 pc
- Graisse de Canard
- Échalotes : 200gr
- Aubergines : 1 kg
- Romarin : 150gr
- Poivron Rouge et Vert : 1 kg
- Tomates Fraîches pour la sauce : 1.5 kg
- Ail : 1 tête
- Persil : 1 botte
- Oignons : 200gr
- Lait : 0.5 L
- Fromage de Lancy à Lupiac : 150gr
- Pain rassi : 3 baguettes
- Huile , sel et poivre



PRÉPARATION

Faire chauffer les cuisses de canards gras pendant une dizaine de minutes. Puis les laisser tempérer un peu, les désosser et effiloche la viande soit au couteau soit dans un saladier avec un pilon. Éplucher les échalotes, les émincer, et les faire revenir dans la graisse de canard. Y ajouter l'effiloché de confit de canard. Éplucher les aubergines, les tailler en grosses tranches, et les faire griller à la poêle ou à la plancha, faire la même chose avec les poivrons puis les mettre dans une plaque au four avec une branche de romarin. Four doux 150°.

La sauce tomate : avec la demie gousse d'ail et un peu de sucre, à cuisson mixer et passer à l'étamine, réserver au chaud.

La béchamel : faire fondre le fromage dans le lait, à côté faire le roux blanc, autant de farine que de beurre fondu, le cuire légèrement, mais sans coloration une fois le fromage fondu, ajouter le roux petit à petit dans le lait bouillant.

Le crumble vert : faire griller le pain au four doux, pour ne pas qu'il colore trop hacher le persil et la demie gousse d'ail, mixer la chapelure et la persillade, ajouter un peu d'huile.

Le montage des lasagnes : une cuillère de béchamel, une pâte bio, un peu de confit, une cuillère de sauce tomate, une pâte bio, de nouveau du confit, puis des poivrons grillés, une cuillère de sauce tomate et la dernière pâte deux à trois cuillère de sauce béchamel, puis le crumble vert.

Au four entre 10 et 15 minute à 180°c



les tables du gers



LE XX BAR À MANGER
7 rue Henri Roujeon
32190 VIC-FEZENSAC
Tel : 05 62 58 01 05