



SOUPER SPAGHETTI

La Tablée des Chefs



Recette créée par le
Directeur Culinaire François Desroches



ingrédients

- 1 boîte de lasagnes Catelli Express®
- 4 cuisses de canard confit
- 1 litre de sauce tomate
- 1 oignon haché finement
- 2 litres de divers champignons tranchés finement (pleurotes, café, etc.)
- 30 ml de fleur d'ail hachée finement
- 3 branches de thym effeuillées
- 250 ml de vin blanc
- 1 litre de crème 35% à fouetter
- 250 ml de parmesan râpé
- 2 litres de feuilles de chou kale ciselées grossièrement
- 1 litre de cheddar fumé râpé

Lasagne au canard confit, sauce crémeuse aux champignons et chou kale

méthode

- 1 Dans une grande casserole chaude et huilée, faire revenir l'oignon pendant 5 minutes. Ajouter les champignons et poursuivre encore pendant 10 minutes. Ajouter la fleur d'ail, le thym et faire revenir 2 minutes.
- 2 Déglicer avec le vin blanc et réduire à sec. Verser la crème et laisser mijoter. Réduire jusqu'à ce que la crème nappe bien. Assaisonner et réserver.
- 3 Dans une autre grande poêle, sauter rapidement au beurre les feuilles de kale, assaisonner et réserver.
- 4 Préchauffer le four à 325°F.
- 5 Recouvrir le fond d'un plat allant au four de sauce tomate et de feuilles de chou kale.
- 6 Ajouter un étage de pâtes et couvrir de sauce aux champignons et de canard confit. Ajouter un étage de pâtes.
- 7 Couvrir à nouveau de sauce tomate et de chou kale. Ajouter un étage de pâtes.
- 8 Couvrir à nouveau de sauce aux champignons et de canard confit.
- 9 Parsemer de cheddar fumé et cuire au four environ 45 minutes.

SUIVEZ NOUS SUR



tableedeschefs.org

UNE INITIATIVE DE



La Tablée
des Chefs

INSPIRÉE PAR



RICARDO
media

