



Lasagnes au bœuf



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Lasagnes au bœuf

 Préparation 1 ½ h / Cuisson 45 min / Attente 20 min

 8 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la sauce à la viande

- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 gros oignon coupé en petits dés
- 2 carottes pelées et coupées
- 2 branches de céleri finement découpées
- 6 gousses d'ail émincées
- 1 kg de viande de bœuf hachée
- 2 cuillères à café de sel
- 1 cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu
- 2 cuillères à soupe de vinaigre de vin rouge
- Une pincée de sucre
- 1200 g de tomates concassées en boîte
- 170 g de pâte de tomates
- 12 g de feuilles de basilic frais coupées

Pour la sauce béchamel

- 80 g de beurre doux
- 80 g de farine
- 1 l de lait entier
- 60 g de parmesan finement râpé
- 1 cuillère à café de sel de mer
- ¼ cuillère à café de poivre noir fraîchement moulu

Pour l'assemblage

- 12 feuilles de lasagnes précuites
- 100 g de mozzarella râpée
- 30 g de parmesan finement râpé

1. Dans une grande poêle à feu moyen, ajoutez l'huile d'olive, chauffez pendant 1 min puis ajoutez l'oignon, les carottes et le céleri. Cuisez, en remuant de temps en temps, pendant 5 à 7 min jusqu'à ce que les légumes commencent à s'attendrir.
2. Ajoutez l'ail et cuisez pendant 1 à 2 min.
3. Augmentez le feu à moyen-vif et ajoutez la viande hachée. Défaites les morceaux de viande à l'aide d'une cuillère en bois et remuez pendant 4 min jusqu'à ce que la viande soit bien cuite mais non dorée, salez et poivrez.
4. Ajoutez le vinaigre et cuire, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'il soit presque évaporé. Ajoutez le sucre, les tomates concassées et la pâte de tomates et remuez pour bien mélanger. Portez à ébullition, puis réduisez le feu et laissez mijoter à découvert pendant 20 min.
5. Retirez la casserole du feu. Incorporez le basilic et réservez.
6. Faites fondre le beurre dans la casserole à feu moyen jusqu'à ce qu'il devienne mousseux. Ajoutez la farine et faites cuire en remuant constamment, pendant 1 à 2 min ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne et commence à se détacher des bords de la casserole.
7. Retirez la casserole du feu et ajoutez le lait petit à petit, en fouettant constamment pour éviter la formation de grumeaux.
8. Remettez la casserole sur le feu et portez à ébullition. Réduisez le feu à moyen-doux et laissez mijoter en remuant constamment avec une cuillère en bois pendant 10 min ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et que la farine soit cuite.
9. Retirez la casserole du feu et ajoutez le parmesan râpé, le sel et le poivre.
10. Répartissez ¼ de la sauce à la viande (environ 480 ml) uniformément sur le fond d'un plat à gratin d'environ 23 cm x 33 cm.
11. Déposez 4 feuilles de lasagne sur la sauce, en veillant à ce qu'elles ne se chevauchent pas et en enlevant ce qui dépasse. Étendez un autre ¼ de sauce à la viande sur les pâtes, puis la béchamel (environ 360 ml).
12. Faites encore deux couches de pâtes, suivies de la sauce à la viande et de la béchamel, en terminant par la béchamel.
13. Saupoudrez de mozzarella et de parmesan râpés.
14. Placez la grille dans la position de cuisson. Préchauffez le four. Sélectionnez BAKE/ CONVECTION/175 °C/45 min et appuyez sur start.
15. Lorsque le four est préchauffé, cuisez les lasagnes au four pendant 45 min ou jusqu'à ce qu'elles bouillonnent et brunissent sur le dessus.
16. Laissez reposer les lasagnes pendant 20 min avant de couper et servir.