



Lasagne



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Lasagne



Préparation 1½ heure / Cuisson 30 minutes



Portions 8



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Sauce à la viande

1 c. à soupe d'huile d'olive

1 gros oignon, coupé en cubes fins

6 gousses d'ail, émincées

2 carottes moyennes, pelées et râpées

2 branches de céleri, coupées en cubes fins

1 kg (2 lb) de bœuf haché

2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge

Pincée de sucre

1 boîte de 780 g (28 oz) de tomates écrasées

170 g (16 oz) de pâte de tomate

½ tasse (12 g) de feuilles de basilic frais, hachées

1 c. à soupe de sel kasher

1 c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

Sauce béchamel

5 c. à soupe (70 g) de beurre non salé

¼ tasse (35 g) de farine tout usage

4 tasses (1 L) de lait

1 tasse (60 g) de parmesan, râpé finement

1 c. à thé de sel kasher

½ c. à thé de poivre noir fraîchement moulu

Montage

12 feuilles de lasagne précuites

½ tasse (30 g) de parmesan, râpé finement

Méthode

1. Dans une grande sauteuse profonde, chauffer l'huile à feu moyen. Ajouter l'oignon, les carottes et le céleri et cuire, en remuant à l'occasion, 5 à 7 minutes ou jusqu'à ramollissement. Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit odorant.
2. Augmenter le feu à moyen-élevé et ajouter le bœuf haché, le sel et le poivre. Défaire la viande avec une cuillère de bois et remuer 4 minutes, jusqu'à ce que la viande soit cuite sans être brunie.
3. Incorporer le vinaigre et cuire, en remuant à l'occasion, jusqu'à ce qu'il soit presque évaporé. Ajouter le sucre, les tomates écrasées et la pâte de tomate et mélanger. Porter à ébullition, réduire le feu et laisser mijoter 20 minutes à découvert. Retirer du feu, incorporer le basilic et réserver.
4. Dans une casserole moyenne, faire fondre le beurre jusqu'à ce qu'il mousse. Ajouter la farine et cuire, en fouettant constamment, 1 à 2 minutes ou jusqu'à ce que le mélange bouillonne et commence à se détacher des parois de la casserole. Retirer du feu et ajouter le lait d'un seul coup, en fouettant constamment pour éviter la formation de grumeaux.
5. Remettre la casserole sur le feu et porter à ébullition. Réduire à feu moyen-bas et laisser mijoter, en remuant constamment avec une cuillère de bois, 7 à 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce épaississe et enduise le dos d'une cuillère. Retirer du feu et incorporer le parmesan, le sel et le poivre.
5. Étendre un quart de la sauce à la viande (environ 2 tasses/480 ml) uniformément dans le fond d'un plat de cuisson de 23 x 33 cm (9 x 13 po).
6. Déposer 4 feuilles de lasagne sur la sauce (elles se chevaucheront légèrement). Étendre un autre quart de la sauce sur la pâte, suivi du tiers de la béchamel (environ 1½ tasse/360 ml). Répéter deux fois avec la pâte, la sauce à la viande et la béchamel, pour finir. Saupoudrer de parmesan râpé.
7. Insérer la grille à la position 6. Sélectionner **BAKE/375°F (190°C) / CONVECTION/30 minutes**. Appuyer sur **DÉMARRER** pour préchauffer le four.
8. Cuire la lasagne 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'elle bouillonne et soit grillée sur le dessus;
9. Laisser reposer 15 minutes avant de couper et servir.