

# Lasagne aux courgettes, pastrami, sauce tomate rôtie et scamorza fumée

Une lasagne pleine de saveurs, de textures et de délicieuses couches, ultra-facile à préparer et parfaitement cuite dans la friteuse à air ! Les tomates sont rôties dans le moule de cuisson, puis mixées avec du mascarpone pour obtenir une sauce onctueuse et veloutée. La lasagne se monte couche par couche dans le même moule, puis est gratinée à la perfection dans la Philips Airfryer. Une nouvelle preuve de la polyvalence de cet appareil en cuisine. Hello praticité, hello simplicité et hello saveurs incroyables !

Ca. 60 minutes

Moyen



## Ingrédients (pour 4 personnes)

### Sauce tomate rôtie au mascarpone

- 1 kg de tomates
- 4 gousses d'ail
- 1 oignon doux
- 1 piment rouge allongé
- Sel et poivre
- 1 c. à café d'origan séché
- 3 poivrons pointus
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

### Autres ingrédients

- 12 tranches de pastrami de Holstein
- 3 courgettes (de taille moyenne)
- 10 feuilles de lasagne
- 1 scamorza fumée
- Huile d'olive supplémentaire
- 1 botte de basilic

### Astuces

- Utilisez de la scamorza fumée pour une saveur plus intense.
- Pas de friteuse à air ? Faites cuire la lasagne 40 minutes à 180°C dans un four préchauffé.
- Pour un gratin encore plus croustillant, saupoudrez de parmesan avant la cuisson.



# Préparation

## 1. Préparation de la sauce tomate

- Couper les tomates en dés.
- Émincer l'oignon, l'ail, le piment et les poivrons.
- Réserver trois rondelles de tomate pour la finition.
- Déposer le tout dans le moule de cuisson, arroser d'huile d'olive et assaisonner avec le sel, le poivre et l'origan.
- Bien mélanger.
- Rôtir pendant 30 minutes à 200°C dans la friteuse à air en mode ventilation maximale.
- Mélanger après 15 minutes (l'Airfryer signalera automatiquement ce moment).

## 2. Préparation des autres ingrédients

- Couper les courgettes en fines tranches à l'aide d'une mandoline.
- Réserver six rondelles pour la garniture.
- Trancher la scamorza en fines lamelles.

## 3. Finalisation de la sauce tomate

- Verser les légumes rôtis dans un récipient haut.
- Ajouter le mascarpone et mixer jusqu'à obtention d'une sauce lisse.
- Rectifier l'assaisonnement avec du sel et du poivre.
- Réserver quatre cuillères à soupe de sauce pour le dressage final.

## 4. Montage de la lasagne

- Dans le moule de cuisson, superposer les couches comme suit :
- Une couche de sauce tomate.
- Une couche de feuilles de lasagne.
- Une couche de tranches de courgette.
- Une couche de pastrami.
- Répéter jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Terminer avec une couche de sauce.
- Garnir avec la scamorza, les rondelles de courgette et de tomate, et saupoudrer d'un peu d'origan.



## 5. Cuisson de la lasagne

- Cuire 30 minutes à 170°C en mode ventilation réduite dans la friteuse à air.

## 6. Dressage

- Découper la lasagne en quatre parts.
- Déposer une cuillère de sauce tomate sur chaque assiette.
- Placer un morceau de lasagne par-dessus.
- Ajouter quelques feuilles de basilic frais et un filet d'huile d'olive.
- Servir immédiatement.

### Conservation:

- Laissez refroidir et conservez jusqu'à 2 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.
- Pour réchauffer : 5 minutes à 160°C dans la friteuse à air ou 180°C au four.
- Congélation possible jusqu'à 3 mois dans un récipient hermétique.