

# PHILIPS

## Lasagne au saumon et aux asperges dans la Philips Airfryer avec fonction vapeur

Cette recette, nous l'avons réalisée avec Stephanie Planckaert. Le plat préféré de Stephanie est simple et délicieux : un beau morceau de saumon cuit à la vapeur avec des asperges. C'est ainsi qu'est née cette délicieuse lasagne au saumon et aux asperges.

La combinaison était déjà parfaite : le saumon et les asperges sont toujours une valeur sûre. Nous en avons fait une lasagne onctueuse. La sauce béchamel classique a été remplacée par une sauce crémeuse au mascarpone et à l'ail des ours. Nous faisons d'abord cuire les asperges dans la Philips Airfryer avec fonction vapeur, au lieu de les cuire à la vapeur ou dans l'eau, afin qu'elles restent bien croquantes et ne deviennent pas aqueuses. Ensuite, nous construisons des couches avec des feuilles de lasagne, du saumon et des asperges, puis nous laissons le tout cuire dans l'Airfryer. Du confort food avec une touche fraîche de printemps !

**Temps de préparation: ±45 min**

**Difficulté: Facile**

**Nombre de personnes: 4**

## Ingrédients (4p)

### Lasagne

700 g de filet de saumon

1 botte d'asperges blanches

1 botte d'asperges vertes

1 cuillère à café de raifort râpé

1 cuillère à soupe d'huile d'olive

poivre et sel

1 paquet de feuilles de lasagne

80 g d'emmental râpé

### Sauce mascarpone à l'ail des ours

225 g de mascarpone

250 ml de crème

1 gousse d'ail

1 poignée d'ail des ours

poivre et sel

### Variante veggie

Remplacez **le saumon** par de **la courgette grillée, des champignons et des épinards** ou **un substitut de saumon végétarien**.

Le reste de la recette reste identique. Grâce à la sauce crémeuse au mascarpone et à l'ail des ours, la lasagne reste tout aussi onctueuse.



# Bereidingswijze

## 1. Préparer le saumon

Assaisonnez le filet de saumon avec du poivre, du sel et du raifort râpé. Arrosez d'huile d'olive. Placez le saumon dans le grand panier de la Philips Airfryer et faites cuire 10 minutes à 185°C avec SteamFry (airfry + vapeur).

## 2. Cuire les asperges

Épluchez les asperges blanches à partir de juste sous la tête vers le bas et coupez les extrémités dures. Les asperges vertes ne doivent pas être épluchées, retirez simplement la base.

Mélangez avec un peu d'huile d'olive, du poivre et du sel. Faites cuire 10 minutes à 180°C dans l'Airfryer jusqu'à ce qu'elles soient légèrement rôties.

## 3. Préparer

Effilochez délicatement le saumon en gros morceaux. Coupez les asperges en morceaux et réservez quelques pointes pour la finition.

## 4. Préparer la sauce mascarpone à l'ail des ours

Mettez le mascarpone, la crème, l'ail, l'ail des ours, le poivre et le sel dans un récipient haut. Mixez jusqu'à obtenir une sauce lisse et crémeuse à l'aide d'un mixeur plongeant. Astuce : laissez la crème devenir légèrement tiède afin que la sauce ne soit pas trop épaisse.

## 5. Monter la lasagne

Dans l'accessoire de cuisson de l'Airfryer:

- une couche de sauce
- feuilles de lasagne
- asperges
- morceaux de saumon
- à nouveau de la sauce

Répétez les couches et terminez avec de la sauce et de l'emmental râpé.

## 6. Cuire la lasagne

Faites cuire 25 minutes en mode SteamFry (±185°C) dans l'Airfryer jusqu'à ce que le fromage soit bien doré.

## 7. Finition

Terminez avec les pointes d'asperges, un peu de sauce mascarpone à l'ail des ours et de l'ail des ours finement ciselé.



## Tips

- Bak de asperges in plaats van ze te stomen: zo blijven ze steviger en minder waterachtig.
- Heb je geen daslook? Vervang door dille of bieslook.
- Gebruik verse lasagnevellen voor een nog smeùiger resultaat.
- Laat de lasagne 5 minuten rusten voor je ze aansnijdt.

## Bewaren en opwarmen

### • Koelkast

Tot 2 dagen luchtdicht bewaard.

### • Vriezer

Tot 2 maanden ingevroren (best in porties).

### • Opwarmen

15 minuten in Airfryer op 170°C tot goed warm.