



Lasagnes aux légumes et à la ricotta

Recette de V-ZUG SA



Préparation	40 min
Temps de cuisson	1 h 10 min
Portions	4
Appareil	CombiSteamer V4000 45 à partir de 2021

Poivrons, aubergines, courgettes et tomates cerises - le meilleur des légumes d'été réunis dans une lasagne. La ricotta et la sauce béchamel onctueuse font de ces lasagnes un repas complet. Un plat idéal pour consommer beaucoup de légumes.

Légumes grillés

3 poivrons colorés, coupés en quatre, puis en deux
2 aubergines, coupées en deux, puis en tranches d'environ 5 mm d'épaisseur
1 courgette (250 kg env.), en rondelles d'env. 5 mm
1 oignon, en quartiers
500 g de tomates cerises, coupées en deux
4 branches de romarin, effeuillées
1½ cc de sel
Un peu d'huile d'olive pour arroser

Sauce béchamel

30 g de beurre
30 g de farine
600 ml de lait
½ cc de sel
Un peu de poivre
1 gousse d'ail, écrasée





Lasagnes

250 g de ricotta

½ bouquet de basilic, effeuillé, grossièrement coupé

12 Feuilles de lasagnes

80 g de parmesan râpé

Légumes grillés

Préchauffer l'espace de cuisson à l'air chaud et à la vapeur à 200 °C. Disposer les légumes et le romarin sur deux plaques à gâteaux recouvertes de papier sulfurisé, saler, arroser d'un peu d'huile. Insérer la plaque dans l'espace de cuisson préchauffé et cuire pendant env. 30 minutes. Retirer la plaque, laisser refroidir un peu. Éteindre l'espace de cuisson.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 200 °C avec Air chaud + vapeur

Introduire l'aliment à cuire

Air chaud + vapeur 200 °C pendant 30 min

Sauce béchamel

Faire chauffer le beurre à feu moyen dans une casserole. Ajouter la farine, faire revenir en remuant pendant env. 3 minutes, sans que la farine ne prenne de couleur. Ajouter le lait, porter à ébullition en remuant constamment. Réduire le feu, ajouter l'ail et laisser mijoter env. 10 minutes en remuant de temps en temps. Saler et poivrer.

Lasagnes

Verser un peu de sauce béchamel dans le plat à gratin, poser 3 feuilles de lasagnes par-dessus. Répartir ⅓ de chaque légume, de la ricotta et du basilic sur les feuilles. Répartir ¼ de la sauce béchamel par-dessus. Déposer trois feuilles de lasagne. Répéter l'opération avec les légumes, la ricotta, la béchamel et les feuilles de lasagne. Napper la dernière couche de feuilles de lasagnes avec le reste de la sauce béchamel, parsemer de parmesan. Enfourner les lasagnes sur une grille dans l'espace de cuisson, cuire à l'air chaud humide à 180 °C pendant env. 40 minutes.

(aucune pause)

Air chaud humide 180 °C pendant 40 min

Accessoires

Plaque à gâteaux

Plat à gratin de 3 litres, graissé

Grille





Informations complémentaires

Créée le

25.07.2025

