

Lasagnes au Jambon, Viande Hachée et Fromage à Raclette

Mode : **FOUR (BAKE)**

Temp : **180°C**

Durée : **0h50**

"Ces lasagnes au jambon, viande hachée et fromage à raclette sont une version généreuse et réconfortante, parfaite pour une cuisson au Ninja. Les couches alternent sauce tomate mijotée à l'oignon, jambon, viande et morceaux de raclette fondante. Le tout est recouvert d'une béchamel onctueuse, de tranches de raclette et de lard croustillant pour un gratiné gourmand et légèrement fumé. Un plat familial simple à réaliser, fondant à cœur et doré sur le dessus."



Ingrédients

12 Feuilles de lasagnes

400 g viande hachée

6 tranches de jambon

300 g fromage à raclette

6 tranches de lard (poitrine fumée)

500 g sauce tomate

600 ml lait

1 oignon

40 g beurre

40 g farine

sel

poivre

Préparation

#1 Pour la sauce tomate

Faire revenir l'oignon émincé dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'il devienne translucide. Ajouter la sauce tomate, saler, poivrer et laisser mijoter 10 à 15 minutes afin que les saveurs se développent et que la sauce épaississe légèrement.

#2 Pour la béchamel

Faire fondre le beurre dans une casserole.

Ajouter la farine et mélanger pendant 1 à 2 minutes pour former un roux.

Verser le lait progressivement en fouettant afin d'éviter les grumeaux. Saler, poivrer, ajouter une pincée de muscade (optionnel) et cuire jusqu'à obtenir une texture nappante, ni trop liquide ni trop épaisse.

#3 Préchauffer votre Ninja en mode four à 180°C .

#4 Pour le montage

Commencer par étaler un peu de sauce tomate au fond du plat.

Ajouter une couche de feuilles de lasagnes, puis recouvrir de sauce tomate.

Disposer des tranches de jambon, ajouter un peu de viande hachée et quelques morceaux de fromage à raclette.

Répéter ces couches jusqu'à épuisement des ingrédients.

#5 Pour la dernière couche

Recouvrir généreusement de béchamel, ajouter des tranches de fromage à raclette, puis disposer les tranches de lard sur le dessus.

#6 Pour la cuisson

Mettre le plat dans votre Ninja pendant 40 à 45 minutes.

Si les feuilles ne sont pas précuites, prévoir plutôt 50 minutes.

#7 Pour la finition

Passer en mode AIR Fryer ou Grill pendant 3 à 5 minutes afin de bien gratiner le dessus et rendre le lard plus croustillant.

Surveiller attentivement pour éviter qu'il ne brûle.

#8 Laisser reposer 10 à 15 minutes avant de servir afin que les

lasagnes se tiennent bien à la découpe.