



Burger de Luganiga Ticinese

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 Luganighe Ticinesi
- 4 gousses d'ail
- 2 bouquet de fines herbes, p. ex. origan
- 24EL huile d'olive
- 4 oignon rouge
- 120g mayonnaise
- 8EL yogourt nature
- 4 oeuf
- 120g roquette
- 4 petit pain, p. ex. ballons

Préparation

1. Extraire la chair de la luganiga Ticinesi.
2. Presser l'ail par-dessus.
3. Effeuille l'origan puis le hacher et en ajouter la moitié à la viande.
4. Pétrir le tout et façonner les burgers.
5. Chauffer la moitié de l'huile dans une grande poêle. Saisir le burger à feu moyen durant 8-10 min des deux côtés.
6. Entre-temps, tailler les oignons en rondelles.
7. Mélanger la mayonnaise avec le yogourt et le reste de l'origan.
8. Faire cuire l'oeuf au plat à feu doux dans le reste de l'huile durant env. 4 min.
9. Garnir le petit pain d'un burger de Luganiga Ticinese, de mayonnaise, de roquette, de rouelles d'oignon et de l'oeuf au plat.

