



Burger à la Luganighetta Gran Riserva enroulée et aux courgettes grillées

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

- 4 petit pain à burger moelleux, aux graines de sésame
- 4 Luganighetta Gran Riserva de 180g
- 2 courgettes
- 2 tomates
- 4 poignées de pousses d'alfalfa
- 200g yaourt grec
- 8EL jus de citron
- à v. huile d'olive
- 8EL fines herbes hachées (ciboulette, persil, menthe, basilic)
- à v. sel
- à v. poivre du moulin

Préparation

1. Verser le yaourt dans un bol, le mélanger aux herbes, assaisonner avec du poivre, du sel et du jus de citron, à volonté. Mélanger à nouveau et réserver.
2. Laver et ébouter les courgettes. Avec une mandoline de cuisine ou un épluche-légumes, découper les courgettes en fines lamelles.
3. Faire chauffer une poêle grill.
4. Quand celle-ci est chaude, faire griller les courgettes de chaque côté, saler légèrement, poivrer puis réserver.
5. Laver les tomates et les couper en tranches.
6. Découper les Luganighetta Gran Riserva en 2 portions égales, et enrouler chaque partie en spirale, en les fixant avec un cure-dent.
7. Faire cuire les Luganighetta Gran Riserva sur la poêle grill chaude pendant 7-8 minutes, en les retournant plusieurs fois, ou les faire dorer dans une poêle avec 2 cuillères à soupe d'huile d'olive, pendant la même durée.

8. Placer les Luganighetta Gran Riserva sur une planche à découper et retirer les cure-dents, et veiller que les luganighetta restent enroulées en spirale.
9. Séparer les deux moitiés des pains à burger et les faire rapidement toaster sur la poêle grill, ou les faire dorer pendant quelques secondes dans une poêle, du côté de la mie.
10. Etaler un peu de yaourt aux herbes sur la base de chaque pain.
11. Garnir avec quelques tranches de courgette et avec les tomates.
12. Ajouter la spirale de Luganighette Gran Riserva, et compléter avec une autre couche de yaourt aux herbes ainsi que les courgettes restantes et les pousses d'alfalfa.
13. Poser par-dessus la partie supérieure du pain et servir.