



Poêlée de pommes de terre au four avec Luganighe Ticinesi, pesto d'herbes et œufs cuits durs

Ce qui est nécessaire (pour 4 Portions)

Pour la poêlée de pomme de terre

- 4 Luganighe Ticinesi
- 800g pommes de terre nouvelles
- 4 œufs
- à v. huile d'olive extra vierge
- à v. sel

Pour le pesto

- 100g herbes mélangées déjà nettoyées, telles que basilic, persil, menthe, marjolaine, thym, ciboulette et cerfeuil
- 4 gousse d'ail
- 200g pain sec
- 4EL câpres marinées
- 4cun gros sel
- 4 cube de glace
- 400ml huile d'olive extra vierge

Préparation

1. Mettre l'œuf dans de l'eau froide et faire cuire pendant 9 minutes après ébullition.
2. Transférer dans de l'eau avec la glace, égoutter et mettre au réfrigérateur.
3. Préchauffer le four à 180°.
4. Laver les pommes de terre nouvelles sans les peler et les faire cuire à la vapeur pendant 5 minutes.
5. Retirer du feu, couper les plus grandes en deux et mettre dans une poêle huilée ; saler légèrement et ajouter les Luganighe Ticinesi.

6. Faire cuire pendant 15 minutes, retourner les Luganighe et les pommes de terre et faire cuire pendant 15 minutes supplémentaires.
7. Allumer le gril pour faire légèrement dorer le tout pendant encore 2 ou 3 minutes et retirer du four.
8. Pendant que la plaque est au four, ajouter les herbes et tous les autres ingrédients du pesto dans un mixeur ; ajouter l'huile, petit à petit, en remuant jusqu'à obtenir une sauce fluide et homogène.
9. Transférer le tout dans un bol.
10. Décortiquer l'œufs et couper en tranches.
11. Ajouter les tranches d'œufs aux Luganighe Ticinesi et aux pommes de terre et servir avec le pesto aux herbes.