

HOT DOG CRÉOLE AUX LÉGUMES

PRISCA MORJON



Préparation

15 min

Cuisson

10 min

Personnes

4

Ingédients

4 pains à hot-dog
4 saucisses chipolatas
2 oignons
2 piments végétariens
10cl de vinaigre
1 cuillère à soupe de sucre
Moutarde
Ketchup
Sel et poivre
Huile d'olive

Préparation

Griller les saucisses et réserver.
Préparer les oignons en les faisant sauter à feu vis dans l'huile. Saler et poivrer.
Faire dorer 3 minutes
Déglacer au vinaigre et ajouter le sucre au bout de 2 minutes laisser cuire 4 minutes.
Couper les cornichons en rondelles et le piment végétarien en lanières.
Dresser les hot-dog : une couche d'oignons, les cornichons, le piment puis les saucisses.
Ajouter la tranche de cheddar
Passer au four à 200°C durant quelques minutes, le temps de griller le pain et faire fondre le fromage.
Ajouter le ketchup et la moutarde.
C'est prêt !

Environ **2,00€** 
PAR PERSONNE