HOT DOG AVEC SAUCISSE BLANCHE



LA RECETTE

SAUCISSE BLANCHE*



*Disponible printemps/été

Pour 2 personnes :
- Temps de préparation : 15 min
- Temps de cuisson : 10 min
- Temps total : 25 min

Ingrédients :
- 4 saucisses blanches (≈70gr/saucisse)
- 1 bouquet de fines herbes mélangées
- 75gr de fromage frais
- 1 c-à-s de moutarde
- 75gr de chou blanc
- 2 concombres
- 1 oignon
- 2 petits pains à hot dog

Préparation :
Hachez les fines herbes, puis **ajoutez** le fromage frais et la moutarde dans un bol.
Réduisez en crème au mixeur, salez.
Découpez le chou, les concombres et l'oignon en fines lanières.
Faites revenir l'oignon pour qu'il soit un peu grillé.
Faites dorer les petits pains dans la poêle ou au grill.
Faites dorer les saucisses blanches au BBQ.
Garnissez les petits pains avec la crème, le chou, le concombre, l'oignon et les saucisses.

Conseil :
Faites grillez les petits pains au BBQ si vous souhaitez ajouter du croustillant !