

HOT-DOG FRANÇAIS

2 personnes20 minutesEasy

Ingredients

- 2 Hot Dog Briochés
- 2 chipolatas aux herbes
- Quelques feuilles de roquette
- 1 oignon rouge
- Moutarde à l'ancienne
- Ketchup
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 cuillère à café de sucre semoule
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Preparation

Dans un bol, mélanger la moutarde à l'ancienne avec un peu de ketchup puis éplucher et émincer l'oignon.

Le faire cuire dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes. Ajouter le sucre, le vinaigre, du sel et du poivre.

Faire cuire la chipolata 6 à 8 minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.

Napper de sauce l'intérieur du pain à Hot Dog.

Y déposer quelques feuilles de roquette, les oignons confits ainsi que la chipolata et refermer.

