

# CHILI DOG

4 personnes 10 minutes facile

## Ingrédients

- 4 Brioch'Hot Dogs à la Mexicaine
- 1 petite boîte d'haricots rouges (environ 250 g égouttés)
- 1 poivron jaune
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 300 g de viande hachée (bœuf ou mélange selon votre préférence)
- 1 paquet de tranches de cheddar (8 tranches environ)

## Préparation

Laver les poivrons, retirer les graines et couper en petits dés.

Dans une grande poêle chaude, faire cuire la viande hachée.

Une fois qu'elle commence à dorer, ajouter les poivrons et les haricots rouges égouttés.

Laisser mijoter 10 minutes à feu moyen en remuant de temps en temps.

Ouvrir les pains à hot dog et garnir généreusement avec le mélange chaud.

Ajouter une tranche de cheddar par pain

Déposer les Brioch'Hot Dogs sur une plaque et enfournez à **180°C (th.6)** pendant **5 à 7 minutes**, juste le temps de faire fondre le fromage et réchauffer le pain.

## Astuce

Servez avec une sauce barbecue ou un filet de crème épicée pour encore plus de saveurs !

