HOT DOG POIVRONS MARINÉS & FROMAGE DE BREBIS

4 personnes45 minutesfacile

Ingrédients

- 4 Brioch' Hot Dogs
- 4 saucisses de Francfort
- 40 g de fromage de brebis au piment d'Espelette
- 1 poignée de feuilles de basilic
- 1 c. à soupe de mayonnaise
- 1 c. à soupe de ketchup
- 1 pincée de paprika fumée
- Facultatif : 1 c. à café de pickles de concombre coupés en morceaux

Pour les poivrons marinés :

- 3 poivrons (ici rouge, jaune et vert)
- 1 gousse d'ail
- 1 c. à soupe d'huile d'olive
- 1 poignée de feuilles de basilic
- 1 c. à soupe d'oignons frits
- Sel et poivre

Préparation

Préchauffer le four à 200°C.

Rincer et couper en deux les poivrons. Retirer le pédoncule, la partie blanche et les graines. Déposer les demi-poivrons sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Enfourner 35 min, en retournant à mi-cuisson. La peau des poivrons doit être un peu boursouflée et noircie.

Placer les demi-poivrons dans un récipient en verre et le refermer avec un couvercle. Laisser les poivrons refroidir quelques minutes, puis retirer la peau.

Couper la chair de poivrons en lamelles et les placer à nouveau dans le récipient en verre ou le saladier. Verser l'huile d'olive, les feuilles de basilic ciselées, les gousses d'ail hachées, le sel et le poivre. Mélanger et laisser mariner durant 2h minimum, et jusqu'au lendemain dans l'idéal.

Dans un bol, mélanger la mayonnaise avec le ketchup, les pickles et le paprika.

Placer des tranches fines de fromage de brebis dans les pains Brioch' Hot Dogs déjà tranchés. Placer au four préalablement préchauffé à 190°C, le temps que le fromage fonde.

Pendant ce temps, faire cuire les saucisses de Francfort 7 min dans l'eau frémissante.

À la sortie du four, garnir l'intérieur de chaque pain avec une saucisse et des poivrons marinés. Agrémenter avec la sauce et des feuilles de basilic. C'est prêt !

Astuce

Collaboration avec @takethepower_july