

BRIOCH'HOT DOG GUACAMOLE ET CHEDDAR

4 personnes 10 minutes facile

Ingrédients

- 6 Brioch'Hot Dogs
- 6 saucisses de Strasbourg
- 100g de cheddar râpé
- 1 poivron rouge
- 2 avocats
- 1 oignon rouge
- 1 c. à café d'épices à chili
- 1 citron vert
- 1/2 bouquet de coriandre
- Huile, sel & poivre

Préparation

Détailler le poivron rouge en lamelles.

Faire chauffer un filet d'huile dans une poêle et y faire dorer les saucisses ainsi que les lamelles de poivron rouge pendant 5 minutes.

Émincer finement l'oignon rouge, hacher la coriandre et presser le citron vert.

Écraser les avocats à la fourchette avant d'y ajouter l'oignon, la coriandre, le jus de citron vert et les épices. Assaisonner.

Tartiner l'intérieur des Brioch'Hot Dogs de guacamole, y déposer quelques lamelles de poivron rouge, une saucisse de Strasbourg et recouvrir de cheddar.

Passer sous le grill et servir sans attendre.



Astuce

Variez les plaisirs et remplacez les saucisses de Strasbourg par des chipolatas aux herbes ou des merguez !