

Le Hot-dog au Comté AOP



Informations

Ingrédients

- 200 g de Comté AOP jeune
- 4 pains à hot-dog
- 4 saucisses à hot-dog
- Moutarde
- Ketchup
- Poivre du moulin

Étapes de la préparation

- 1. Préchauffez le four à 180°C.
- 2. Découpez les pains à hot-dog dans le sens de la longueur.
- 3. Badigeonnez l'intérieur d'une fine couche de moutarde.
- 4. Placez ensuite une saucisse à l'intérieur.
- 5. Parsèmez généreusement de fromage râpé. Enfournez pour 5 à 6 minutes.



- 6. Versez le ketchup et le reste de la moutarde dans des petits cônes en papier. À la sortie du four, décorez d'un zig-zag de ketchup et de moutarde.

 7. Servez bien chaud.

? Astuce : Les sauces changent le goût d'un plat ! Joue avec leur puissance en essayant une sauce burger, samouraï ou encore de la mayonnaise pour un hot dog moins classique... mais tout aussi bon! Cette recette est idéale accompagnée d'une salade de tomates que tu peux parsemer d'herbes fraîches comme de la ciboulette ou du basilic pour encore plus de goût!