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 !