

Hot-dog à la saucisse de veau



Mon choix.



Durée totale: 25 min



Temps actif: 25 min



Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 saucisses de veau suisse
- 150 g chou rouge
- sel
- 1 cs confiture d'airelles ou de groseilles
- 1 cs vinaigre de vin rouge
- 1 cs huile de colza pressée à froid
- poivre noir du moulin
- 0.5 bouquet persil
- 50 g mayonnaise
- 1 cs miel liquide
- 1 cs moutarde à gros grains
- 2 cs moutarde forte
- 1 cc huile de colza HOLL
- 4 petites baguettes

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

- 624 kcal
- 17 g de protéines
- 48 g de glucides
- 37 g de lipides



Contient du gluten



Contient du lactose

Pour une saveur plus rustique, on peut aussi préparer ce hot-dog avec une saucisse de porc.

Préparation

- 1 Couper le chou en très fines lamelles et le mettre dans un bol avec un peu de sel. Bien malaxer à la main. Ajouter la confiture, le vinaigre et l'huile, mélanger, saler et poivrer. Hacher le persil et l'incorporer.
- 2 Mélanger la mayonnaise, le miel et les deux sortes de moutarde.
- 3 Entailler finement les saucisses à l'aide d'un couteau pointu. Les faire dorer sur le barbecue ou dans une poêle avec un peu d'huile.

4

Entailler les baguettes par le haut, mais sans les traverser entièrement. Tartiner d'un peu de crème à la moutarde, garnir de chou et disposer la saucisse dessus. Répartir un peu de crème à la moutarde par-dessus et servir les hot-dogs immédiatement.