



Les plats principaux

Autre

Hotdogs à la hasselback

Pour 4 personnes.

Ingrédients

4 saucisses (barbecue)
2 cornichons (gros)
poignée mâche
2 jeunes oignons
2 oignons (doux)
2 tranches cheddar (en lamelles)
3 cuillères à soupe de mayonnaise
2 cuillères à café de moutarde
100 millilitres de bière brune
4 petit pains (hotdog)
2 cuillères à soupe de persil (haché fin)
1 cuillère à soupe de curry en poudre
huile de tournesol
beurre

Méthode de préparation

Incisez les saucisses tous les 2 cm mais ne les tranchez pas complètement. Dans chaque ouverture introduisez quelques lamelles de cheddar. Dans le sens de la longueur introduisez un bois à brochette dans la saucisse. Mettez les saucisses un peu sur le barbecue pour qu'elles soient bien colorées par la grille. Déposez-les ensuite sur un plateau en aluminium. Aspergez d'huile et mettez le plateau sur le barbecue. Faites cuire les saucisses lentement.

Coupez les oignons doux en anneaux et faites-les revenir bien dorés dans du beurre. Déglacez avec la bière et laissez encore caraméliser. Coupez les cornichons en dés et les jeunes oignons en anneaux. Mélangez la moutarde à la mayonnaise.

Coupez les petits pains en deux et chauffez-les un peu sur le barbecue. Garnissez-les avec la mâche et les oignons doux. Déposez sur les petits pains chaque fois une saucisse Hasselback et assaisonnez avec le curry en poudre. Répartissez dessus les cornichons et les jeunes oignons et terminez par le persil et la mayo-moutarde.

Ustensiles de cuisine

Barbecue

