

Hot-Dog comtois à la saucisse de Montbéliard

Plat facile et peu coûteux | Temps de préparation : 15 min | Temps de cuisson : 30 min

INGRÉDIENTS 4 PERSONNES

- 1 baguettes de pain
- 2 petits poivrons vert
- Moutarde
- Ketchup
- 100 g d'oignons frits
- 1 saucisses de Montbéliard cuites



PRÉPARATION

- 1 Commencez par réchauffer les saucisses de Montbéliard selon les instructions du paquet. Une fois les saucisses bien chaudes, coupez-les en deux dans la longueur pour qu'elles s'adaptent mieux au pain et soient plus faciles à manger
- 2 Pour le montage, découpez la baguette de pain en deux dans le sens de la longueur, puis tartinez généreusement chaque moitié de moutarde. Saupoudrez-les ensuite d'oignons frits pour apporter un peu de croquant.
- 3 Disposez les saucisses de Montbéliard, coupées en deux dans la longueur, sur les pains. Ajoutez les rondelles de poivrons finement coupées pour une touche de fraîcheur et de couleur. Enfin, terminez en badigeonnant le tout de ketchup.

