

FRENCHY HOT DOG

2 personnes

20 minutes

facile



Ingrédients

- 2 Pains à Hot Dog La Fournée Dorée
- 2 chipolatas aux herbes
- Quelques feuilles de roquette
- 1 oignon rouge
- Moutarde à l'ancienne
- Ketchup
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de Xérès
- 1 cuillère à café de sucre semoule
- Huile d'olive
- Sel et poivre

Préparation

- 1- Dans un bol, mélanger la moutarde à l'ancienne avec un peu de ketchup puis éplucher et émincer l'oignon.
- 2- Le faire cuire dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive pendant une dizaine de minutes. Ajouter le sucre, le vinaigre, du sel et du poivre.
- 3- Faire cuire la chipolata 6 à 8 minutes dans une poêle avec un peu d'huile d'olive.
- 4- Napper de sauce l'intérieur du pain à Hot Dog.
- 5- Y déposer quelques feuilles de roquette, les oignons confits ainsi que la chipolata et refermer.