

BRIOCH'HOT DOGS TZATZIKI, FETA ET OIGNONS ROUGES

6 personnes

20 minutes

facile



Ingrédients

- 6 Brioch'Hot Dogs
- 6 saucisses de Strasbourg
- 1 concombre
- 200g de yaourt grec
- 1/2 bouquet d'aneth
- 1 gousse d'ail
- 2 c. à soupe de pickles d'oignon rouge
- 1/2 bloc de feta
- Huile d'olive, sel & poivre

Préparation

Commencer par préparer le tzatziki : râper la moitié du concombre, ajouter une cuillerée de sel et laisser dégorger le tout dans une passoire.

Après 10 minutes, presser le concombre pour en retirer l'excédent d'eau et transvaser dans un récipient.

Ajouter le yaourt grec, l'aneth et la gousse d'ail hachées, un filet d'huile d'olive, le sel et le poivre.

Découper le concombre en rondelles.

Enfin, tartiner l'intérieur des Brioch'Hot dogs de tzatziki, y disposer les saucisses de Strasbourg, les rondelles de concombre, quelques pickles d'oignons rouges et terminer par la fêta préalablement émiettée. Servir sans attendre !

Astuce

saucisses de Toulouse, chipolatas ou même merguez... dans le hot-dog, il n'y a pas de règle alors amusez-vous avec les différentes variétés de saucisses !