

MINI HOT DOG GRATINÉ SPECK, TOMATES CONFITES ET MÂCHE

5 personnes

15 minutes

facile



Ingrédients

- 10 Minis Brioch'Hot Dogs La Fournée Dorée
- 5 tranches de jambon speck
- 1 petite boule de mozzarella
- 80g de mozzarella râpée
- 100g de tomates confites
- 100g de mâche
- Huile d'olive
- Poivre

Préparation

Couper la boule de mozzarella en fines tranches

Couper les mini-hot dog en 2 dans le sens de la longueur.

Garnir d'une tranche de speck et d'une tranche de mozzarella dans chacun d'entre eux

Ajouter les tomates confites, parsemer le tout de mozzarella râpée et passer sous le grill 2 minutes.

Terminer par quelques feuilles de mâche, un filet d'huile d'olive et un tour de moulin à poivre.