

Le truc de Solange

Hot-dog et ananas ? Ben voyons donc !

HOT DOG A LA SALSA D'ANANAS

Salsa

¼ d'ananas, pelé, le cœur retiré et coupé en petits dés
1 branche de céleri, coupée en petits dés
½ poivron rouge, épépiné et coupé en petits dés
1 oignon vert, haché finement
30 ml (2 c. à soupe) de feuilles de coriandre fraîche ciselées
1 c. à soupe de jus de lime
Quelques gouttes de sauce Tabasco au goût (facultatif)
Sel et poivre

Hot-dogs

6 saucisses à hot-dog
15 ml (1 c. à soupe) de beurre
6 pains à hot-dog, légèrement beurrés

Salsa

Dans un bol, mélanger tous les ingrédients. Saler et poivrer. Réserver. Au moment de servir, égoutter légèrement la salsa.

Hot-dogs

Dans une grande poêle antiadhésive à feu moyen-élevé, dorer les saucisses dans le beurre environ 8 minutes en les tournant régulièrement ou jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Déposer sur une assiette. Dans la même poêle, dorer rapidement les pains de chaque côté.

Déposer les saucisses dans les pains et répartir la salsa dans chaque hot-dog.

Si tu prépares ces hot-dogs pour des enfants de moins de quatre ans, coupe les saucisses en deux dans le sens de la longueur. Ce sera plus facile à manger !

Cette recette est tirée de la section :
Mes premières recettes RICARDO