

Hot-dog végétarien & coloré



QUANTITÉ

2 personnes



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

5 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 2 pains à hot-dog
- 2 saucisses végétariennes (soit façon "saucisses de Strasbourg" ou "knacki", soit façon "merguez") - pour les personnes consommant de la viande, vous pouvez bien entendu utiliser des saucisses à base de viande animale
- 1 carotte
- 5-6 champignons de paris
- de la fêta
- 2 cuillères à café de moutarde
- de la ciboulette

Variante : tu peux varier les plaisirs en utilisant d'autres légumes adaptés à la saison (tomate, concombre, poivron... en été - poireau, chou... en hiver) et assaisonner avec les sauces qui te plaisent (ketchup, sauce barbecue, mayonnaise...).

Fais cuire les saucisses dans une casserole d'eau frémissante pendant 5 minutes.

Égouttez-les bien.

Faites chauffer les pains à hot-dog pendant 30 secondes au micro-onde ou au grille-pain.

Ouvrez les pains en 2 dans le sens de la longueur.

Râpez la carottes, détaillez en lamelles les champignons de Paris et coupez en cubes la fêta.

Mettez les saucisses à l'intérieur des pains, déposez dessus la carotte râpée, les lamelles de champignons et les cubes de fêta.

Ajoutez de la moutarde et de la ciboulette.

