



Hot-dog bien garni!

Ingrédients

- 6 pains à hot-dog
- 6 saucisses (variété à ton goût : bœuf, poulet, végété...)
- Condiments au choix (mayonnaise, moutarde, ketchup, relish, tapenade...)
- 375 ml (1 ½ tasse) de restes de crudités en petits morceaux
- 250 ml (1 tasse) de fromage râpé
- 15 ml (1 c. à soupe) de gras (huile, beurre ou margarine)



Évite de cuire les légumes contenant beaucoup d'eau, comme le concombre ou le céleri. Choisis plutôt le brocoli, le chou-fleur, la carotte ou la tomate.

Étapes de la préparation

- 1** Place la grille au centre du four et préchauffe-le à 400 °F (200 °C).
- 2** Graisse un plat en pyrex qui servira à cuire les hot-dogs.
- 3** Place les pains dans le plat. Ajoute les condiments à l'intérieur des pains. Déposes-y ensuite les saucisses.
- 4** Dans un petit bol, mélange les légumes et le fromage râpé. Ajoute un peu de cette préparation par-dessus chaque saucisse.
- 5** Cuis les hot-dogs au four une dizaine de minutes, ou jusqu'à ce que le fromage soit fondu et un peu grillé.

