



Hot Dog façon « Salsa »

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : moins de 10 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 knacks Madrange
- 4 petits pains aux graines
- 1 tomate moyenne bien mûre (ou 1 petite grappe de tomates cerises)
- 1/2 poivron rouge
- 1/2 poivron jaune
- 1/2 poivron vert
- 1 petit oignon
- 1 botte de coriandre fraîche
- 1 petit pot de guacamole
- 2 c. à soupe d'huile d'olive
- copeaux de cheddar
- sel et poivre du moulin

1. Détailler tous les légumes en petits cubes (mirepoix).
2. Dans une poêle avec l'huile d'olive faire revenir tous les légumes (sur feu moyen) environ 6/7 minutes en remuant régulièrement. Saler et poivrer. Réserver.

3. Ouvrir chaque pain aux graines en deux et badigeonner l'intérieur de guacamole.
4. Ajouter dans chaque pain un peu de préparation « Salsa » puis disposer une saucisse knack.
5. Saupoudrer de quelques copeaux de cheddar et d'1 ou 2 feuilles de coriandre fraîche pour la décoration.
6. Déguster !

Cette recette se réalise avec les tous nouveaux [knacks Madrange](#) 100% pur porc français élevés sans antibiotique. Ces knacks sont proposés en trois versions : classique ; avec -25% de sel et bio.