



**Hot dog de merlu, salicorne et tomates confites**  
*Une recette de Merouan Bounekraf*

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 2 personnes

**Ingrédients**

- 400 g de merlu
- 4 tranches de pain de mie sans croûte
- 4 cuillères à café de moutarde
- 1 jaune d'œuf
- 1 citron vert
- 50 g de beurre clarifié
- 1 botte de ciboulette
- 30 gr de salicorne
- 30 gr de tomates confites en brunoise
- 1 échalote ciselée
- 3 cl de vin blanc
- Sel Piment d'Espelette

1. Aplatir les tranches de pain de mie le plus finement possible au rouleau à pâtisserie. Les badigeonner de moutarde mélangée à un jaune d'œuf et y déposer quelques zestes de citron vert.
2. Mettre sur chaque tranche un filet de merlu coupé en bâtonnets. Assaisonner avec la ciboulette ciselée, le sel et le piment d'Espelette.
3. Rouler l'ensemble. Faire dorer au barbecue Attitude avec du beurre clarifié, environ 5 minutes en tournant régulièrement.
4. Faire suer l'échalote dans le plat du barbecue Attitude, ajouter les tomates confites, les salicornes et déglacer avec le vin blanc.
5. Servir le hot dog de merlu avec le mélange à base de salicornes en guise de garniture.

### **Astuce**

Il est possible de couper le hot dog en quatre pour en faire de petites bouchées.