



Hot dog marin aux rillettes de saumon ASC échalote Cap Océan

Niveau de difficulté : facile

Temps de réalisation : 1 heure et 45 minutes

Recette pour 6 hot dog

Ingrédients

- 4 pots de Rillettes Incroyables saumon ASC échalote 140 g Cap Océan
- 300 g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 20 cl de lait tiède
- Des grains de lin et de pavot (ou autre)
- 1 sachet de levure briochin
- Une pincée de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 1 courgette
- De la mâche (ou autre)

1. Dans le bol du robot, mettez la farine, le lait tiède, la levure briochin, le sel et le sucre et laissez battre pendant 5min. Couvrez et laissez reposer environ 1h.
2. Sur un plan de travail fariné, faites 3 boudins (qui permettront de faire 2 hot dog chacun) assez épais et coupez-les en 2. Sur une plaque de four, mettez du papier sulfurisé et déposez les 6 boudins puis laissez reposer 1h environ. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les boudins du jaune d'œuf et rajoutez les graines. Enfourez à 200°C (thermostat 6-7) pendant 15min.

3. En attendant la cuisson des pains, rincez la mâche et la courgette à l'eau froide. Coupez la courgette en fines rondelles et faites-les cuire dans un poêle avec un peu de matière grasse.
4. Dressez les hot dog dans une assiette et garnissez-les avec les Rillettes Incroyables saumon ASC échalote Cap Océan, la mâche et les rondelles de courgettes préalablement dorées.