

INGRÉDIENTS 4 PORTIONS 25 MIN FACILE

2 paquets de Sensational Merguez
Garden Gourmet

100 grammes chou rouge finement
tranché

4 Unités gros avocat

1/2 Unité ananas

1 Unité salade verte

1 Unité citron vert

1 cuillère à soupe de mayonnaise

1 cuillère à soupe Sauce chili douce

1 brin Coriandre fraîche

4 Unités petits pains à hot dog
verts

Essaie cette recette facile de hot dog végétarien! C'est super rapide et tu as juste besoin d'une Sensational Merguez, d'avocat, de chou rouge et d'ananas.

PRÉPARATION**1. Préparation de l'avocat**

Coupe l'avocat en deux, épluche ou passe doucement une cuillère entre la chair et la peau de l'avocat et évide la chair, coupe en tranches et verse un peu de jus de citron vert. Assaisonne également le chou rouge avec du jus de citron vert. Pèle et tranche l'ananas.

2. Cuisson des merguez et de l'ananas

Fais griller les Sensational Merguez et l'ananas dans une poêle à griller ou un barbecue. Voir les instructions sur l'emballage pour les saucisses.

3. Préparation des petits pains

Coupe les petits pains dans le sens de la longueur et y étale un peu de mayonnaise. Dépose des feuilles de salade, des tranches d'avocat, des morceaux d'ananas grillés et de chou rouge.

4. Dressage du Hot Dog

Dépose une merguez grillée sur le dessus et garnis de sauce chili douce et de coriandre.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**