

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Merguez Garden Gourmet
2 petits pains à hot-dog moelleux
1 petite laitue
2 cuillères à soupe de sauce maison (voir astuce de cuisine)
2 cuillères à soupe de guacamole (prêt à manger ou fait maison)
1 piment jalapeno vert et rouge

ZUBEREITUNGSTIPPS

Sauce aux tomates et ananas maison

Pour la sauce maison, nous avons besoin de: 2 tomates, 100 g d'ananas, ½ petits oignons rouges, 1 cuillère à soupe de grains de maïs, 1 petit paquet de coriandre, ½ piment jalapeno (sans graines), sel, jus de citron vert.
Coupe les tomates (sans graines) et l'ananas en petits morceaux et hache l'oignon, la coriandre et le piment jalapeno.
Mélange tous les ingrédients et assaisonne avec du sel et du jus de citron vert.

🍴 2 PORTIONS

🕒 20 MIN

👤 FACILE

Envie d'allier épicé et végétarien? Alors essaie cette recette de hot dog spicy-tarian!

PRÉPARATION

1. Grill du pain à hot dog

Coupe le pain à hot dog dans le sens de la longueur et fais griller les deux côtés jusqu'à ce que les marques de grill soient visibles.

2. Cuisson des merguez

Grille les merguez selon les instructions sur l'emballage.

3. Guacamole

Répartis le guacamole sur les pains à hot-dog et garnis de quelques feuilles de laitue.

4. Préparation finale

Place les merguez grillées sur le dessus et dépose la sauce dessus.

5. Décoration

Garnis de coriandre.

6. Présentation

Sers avec des nachos, du fromage végétane râpé, de la coriandre, du guacamole et du citron vert.

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