



HOT-DOG À LA CHOUCROUTE

INGRÉDIENTS

- 1 bocal de choucroute nature Charles Christ
- 4 saucisses de Strasbourg
- 4 petits pains ou 2 baguettes coupés en deux
- 2 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
- 1 c. à café miel
- 1 petit oignon haché
- 1 c. à café d'huile d'olive
- 100 g de bacon émincé
- 50 ml de vin blanc Riesling
- Thym
- Clou de girofle moulu
- Poivre

PRÉPARATION

1. Chauffer l'huile dans une poêle et faire sauter les oignons durant 2 minutes. Ajouter le bacon et cuire de 2 à 3 minutes.
2. Ajouter la choucroute, le vin, le thym, le clou de girofle et le poivre du moulin. Cuire à feu doux en remuant de temps en temps jusqu'à évaporation du liquide. Réserver au chaud.
3. Mélanger ensemble la moutarde et le miel.
4. Cuire les saucisses sur le grill.
5. Griller les pains.
6. Badigeonner l'intérieur des pains grillés avec la moutarde au miel. Ajouter la saucisse et garnir sur le dessus de choucroute aux lardons de bacon. Garnir de thym frais haché.



BON APPÉTIT !