



Hot-Dog Coleslaw fourme d'ambert

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 pers.

Préparation | 20 min

Cuisson | 10 min

INGRÉDIENTS

- 4 pains à Hot-dog
- 4 Knack
- 8 tranches de lard
- 100 g de chou rouge
- 100 g de chou blanc
- 100 g de fourme d'ambert émiettée
- 2 cuil à soupe de vinaigre
- 2 cuil à soupe de yaourt à la grecque
- cuil à soupe de mayonnaise²
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 filet de jus de citron
- Sel, poivre

Préparation du Coleslaw

Mélangez le vinaigre, le citron, le yaourt, l'ail, le yaourt et la mayonnaise.
Ajoutez les choux, bien mélangez et réservez 1h au frais.

Saucisse et pain

Plongez vos knacks dans de l'eau bouillante, laissez cuire 5 min.
Egouttez puis enrôler chaque saucisse avec 2 fines tranches de lard.
Faire cuire dans une poêle bien chaude.
Faire réchauffer vos pains à Hot-dog comme indiqué sur le paquet.

Dressage des Hot-dog

Sortez le coleslaw du frigo, ajoutez la fourme d'ambert émiettée.
Mélangez.
Garnir votre pain d'une saucisse au lard et déposez une couche généreuse de Coleslaw.
Servir sans attendre.