

# HOT DOG

## Produits



Batavia Feuille 500g  
Florette



Tomates cerises 1kg  
Florette



Oignon rouge  
ring 250g  
Florette



Pickles Carotte  
et Persil 360g  
Florette

## Ingrédients :

- 1 sachet de salade batavia Florette
- 500g de tomates cerises Florette
- ½ sachet d'oignons rouges rings Florette
- 360g de pickles de carotte persillés Florette
- **10 Saucisses Strasbourg ou Francfort**
- **10 pains briochés à hot dog**
- Sauce au choix : ketchup, mayonnaise, sauce  
barbecue



Plat  
principal



10  
assiettes



25  
min

## Les étapes de préparation :

1. Préchauffer le four à 180°C
2. Faire bouillir les saucisses quelques minutes et les garder au chaud. (selon les préconisations notées sur l'emballage).
3. Inciser les pains briochés et les toaster au four 5 min.
4. Préparer les tomates cerises en les coupant en 4.
5. Disposer ensuite quelques feuilles de salade batavia, les pickles de carotte persillés, la saucisse chaude, les oignons rouges rings et les quarts de tomates cerises dans chaque pain brioché.
6. Ajouter la sauce de votre choix et servir aussitôt.



Astuce du chef !

Déguster un hot dog veggie en remplaçant la saucisse par sa version végétale !