



HOT DOG FRAICHEUR AUX CRUDITES

Pour 4 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : 4 min.

Ingrédients :

- 4 Déliss' ISLA DELICE
- 4 Petits Pains spécial "hot dog"
- Crudités de saison (Radis, Concombre, Tomates...)
- 4 Feuilles de laitue
- Moutarde et Ketchup

Préparation :

- Faites chauffer les Déliss' 4 minutes dans une casserole d'eau
- Pendant ce temps, entre-ouvrez chaque petit pain dans le sens de la longueur à l'aide d'un couteau sans aller jusqu'au bout. Puis placez-les dans un four pré chauffé à 200°C (th.7)
- Coupez finement les crudités de votre choix en rondelles.
- Préparez chaque hot dog en tartinant une cuil. de ketchup dans chaque petit pain, en plaçant une feuille de salade puis les rondelles de crudités. Placez la Déliss' réchauffée, puis pour les amateurs, finissez par un trait de moutarde.