

Hot-dog végétarien (vegan)

Hot-dog végétarien



Ingrédients pour 4 hot-dogs :

- 1 baguette (ou 4 pains à hot-dog)
- 4 bonnes c. à café de mayonnaise sans œufs, [maison](#) ou du commerce
- 2 bonnes c. à café de moutarde forte ou à l'ancienne
- 4 saucisses végétales (en magasin bio)
- 1 bel oignon jaune
- 4 belles c. à soupe de fromage râpé végétalien (en magasin bio)
- 4 bonnes c. à café de sauce barbecue (en magasin bio)
- Huile d'olive

Déroulement de la recette :

1. Peler l'oignon, le couper en lamelles et le faire revenir dans un peu d'huile d'olive à couvert 5 minutes, en mélangeant régulièrement.
2. Préchauffer votre four à 160°.
3. Couper le baguette en 4 puis couper chaque quart en 2, dans le sens de la longueur.
4. Faire chauffer au four 5 minutes (si vous optez pour des pains à hot-dog, suivez les instructions sur l'emballage).
5. Pendant ce temps-là, faire griller les saucisses à la poêle, dans un peu d'huile d'olive si nécessaire.
6. Sortir le pain du four et le garnir, dans cet ordre : d'un peu de mayonnaise (1 c. à café par pain environ), de moutarde (1/2 c. à café par pain), d'une saucisse végétale, d'oignons grillés (à répartir entre les 4 pains), de fromage râpé (1 c. à soupe environ par pain) et de sauce barbecue (environ 1 c. à café par pain).
7. Déguster aussitôt.

Note : On peut tout à fait imaginer d'autres garnitures : une

tartinade, des légumes fondants ou grillés, une petite sauce à base de tahin...



[themoneytizer id=13364-16]