

RECETTE

HOT-DOG AU MAROILLES AOP



Pour 4 personnes



Préparation : 10min



Cuisson : 5min

INGRÉDIENTS :

- 100g de Maroilles AOP
- 50cl de crème liquide
- 4 pains hot-dog
- 4 saucisses de Francfort
- 1 oignon rouge
- 1 oignon jaune
- Cornichon

PRÉPARATION :

1. Dans une casserole, faire fondre le Maroilles AOP avec la crème liquide puis mixer le tout.
2. Pocher les saucisses dans une casserole d'eau bouillante ou dans un four à 185 °C quelques minutes.
3. Réaliser une compotée d'oignons avec l'oignon jaune et rouge émincés puis émincer les cornichons.
4. Faire chauffer légèrement le pain au four à 200°C. Étaler la sauce Maroilles AOP dans le pain et disposer tous les ingrédients à l'intérieur du hot-dog en commençant par les saucisses.