



Hot Dogs végétariens



Catégories : Plat * végétarien

Ingrédients (pour 2 hot dogs):

- 2 saucisses
- 1 petite échalotte
- 1/2 bulbe de fenouil
- 2 cornichons
- une poignée de cresson ou de roquette
- 1 càs de sauce tartare
- 2 pains à hot dog

Préparation:

Émincez le fenouil, l'échalote et les cornichons puis placez les dans un bol.

Ajoutez la sauce tartare ainsi que le cresson et mélangez le tout.

Faites ensuite cuire vos saucisses à la poêle pendant quelques minutes (les saucisses végétales cuisent assez rapidement).

Ouvrez vos petits pains en deux, mettez le mélange à base de fenouil à l'intérieur, ajoutez la saucisse et quelques feuilles de cresson supplémentaire et régalez vous!

Bon appétit !