



Hot-dog classique et frites de patates douces



Temps de préparation

> 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

2 oignons (en rondelles)
huile d'arachide
2 patates douces
4 saucisses pour hot dog
4 piccolos
ketchup
moutarde
4 tranches cornichons
sel

Méthode de préparation

- 1.** Mélangez les rondelles d'oignons avec un peu d'huile d'arachide et versez-les dans un récipient allant au four et qui peut s'insérer dans l'air-fryer. Laissez cuire à l'air-fryer pendant \pm 20 minutes à 180 °C. Secouez le panier de temps en temps. Laissez-les bien dorer et caraméliser. Réservez.
- 2.** Épluchez les patates douces et détaillez-les en frites. Mélangez-les avec un peu d'huile d'arachide et laissez-les cuire à l'air-fryer pendant \pm 25 minutes à 180 °C. Secouez le panier de temps en temps. Réservez les frites de patates douces au chaud.
- 3.** Faites chauffer brièvement - quelques minutes - les saucisses pour hot-dog.
- 4.** Ouvrez les petits pains et garnissez-les d'une saucisse, de ketchup, de moutarde, de rondelles de cornichons et d'oignons.
- 5.** Accompagnez les hot-dogs de frites de patates douces et salez le tout.