

Fancy hot-dogs

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Facile

Ingrédients

8 chipolatas
1 cuillère à soupe d'huile d'arachide
8 pistolets
4 cuillerées à thé de moutarde
1⁄2 chou rouge (petit, râpé)
1 citron vert (le jus)
4 cuillères à soupe de mayonnaise fraîche
2 cuillères à soupe de sauce barbecue (prête à l’emploi)
2 cuillères à soupe d'oignons frits (prête à l’emploi)
2 cornichons (en rondelles)
1 bouquet de cresson
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Faites dorer les chipolatas à l’huile d’arachide.**
2. **Réchauffez brièvement les pistolets au four. Ouvrez-les et tartinez-les d’une fine couche de moutarde.**
3. **Mélangez le chou rouge, le jus de citron vert, le sel et le poivre. Garnissez-en les pistolets. Ajoutez une chipolata.**
4. **Mélangez la mayonnaise et la sauce barbecue et aspergez-en les saucisses.**
5. **Garnissez d’oignons frits, de cornichon et de cresson.**