



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Hot dog .



Ingrédients pour 2 personnes :

- 1 baguette de pain
- 2 saucisses frankfort
- 25 cl de lait
- 60 g de gruyère râpé
- Moutarde

- Dans un saladier mélanger le lait et le gruyère râpé, bien mélanger
- Cuire les saucisses frankfort une dizaine de minutes à frémissement
- Surveiller la cuisson pour éviter que les saucisses n'éclatent. Egoutter et réserver
- Découper la baguette à la longueur des saucisses, inciser le haut sur toute la longueur
- Déposer au fond des demies baguette un peu de mélange de lait / gruyère. Disposer la saucisse
- Refermer le pain et badigeonner le dessus de la saucisse du restant de lait / gruyère
- Enfourner à four chaud pendant 20 minutes à 180°C th. 6
- Accompagner de moutarde, et d'une salade

