



HOT-DOGS DE LUXE

Portions **6**

Préparation **20 minutes**

Cuisson **12 minutes**

Particularités   

Un hot-dog avec saucisse merguez et mayo épicée, ça fait différent du hot-dog de cantine! On craque pour le p'tit croquant des graines de sésame; avec les poivrons grillés et l'avocat, vous ferez un malheur!

INGRÉDIENTS

Mayo épicée

- 1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise
- 1 c. à soupe (15 ml) de moutarde de Dijon
- 2 c. à thé (10 ml) de poudre de cari

Hot-dogs

- [Poivrons grillés](#)
- 6 saucisses merguez
- 6 [pains à hot dog sans gluten](#)
- 2 avocats, en tranches minces
- Graines de sésame

PRÉPARATION

Mayo épicée

1. Mélanger tous les ingrédients et réserver.

Hot dogs

1. Préchauffer le BBQ à puissance moyenne-élevée.
2. Préparer la recette de poivrons grillés. Réserver.
3. Griller les saucisses environ 8 minutes en les retournant à plusieurs reprises jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Griller les pains.
4. Assembler les hot-dogs avec la mayo épicée, les poivrons grillés, les avocats et les graines de sésame. Miammm! Extrêmement satisfaisant!



Bon à Savoir

Voici la suggestion d'accord de notre sommelière Charlotte Harel-Richard : [Hemmingford, RS1, Maréchal Foch et Seyval Blanc, Les Bacchantes](#)



Version papier de
cette recette:
Magazine 7