



## HOT-DOGS ET SALSA ANANAS-JALAPENOS

Portions **4**

Préparation **15 minutes**

Cuisson **10 minutes**

Particularités   

### Une salsa délirante!

C'est la fiesta dans ces hot-dogs! Quel bon mélange, vous devez essayer ça!

## INGRÉDIENTS

### Salsa

- 1 tasse (150 g) d'ananas en petits dés
- 1/4 tasse (10 g) de menthe hachée finement
- 1/4 tasse (10 g) de basilic haché finement
- 1/4 tasse (10 g) de persil haché finement
- 3 c. à soupe (45 ml) de piments jalapenos marinés et tranchés en pot, bien égouttés
- 2 c. à soupe (30 ml) d'huile d'olive
- Jus de 1/2 lime
- Sel et poivre, au goût

### Mayo sriracha

- 1/2 tasse (125 ml) de mayonnaise
- 1/2 c. à soupe (7,5 ml) de sauce piquante sriracha

### Hot-dogs

- 4 saucisses de Toulouse ou Italiennes douces, sans gluten
- 4 pains à hot-dog sans gluten

## PRÉPARATION

### Salsa

1. Dans un bol, mélanger tous les ingrédients de la salsa. Réserver.

### Mayo sriracha

1. Dans un petit bol, mélanger la mayo et la sriracha. Réserver au frigo.

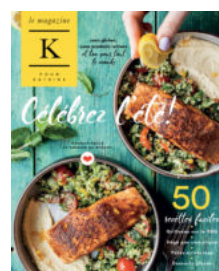
### Hot-dogs

1. Préchauffer le BBQ à puissance moyenne-élevée. Huiler la grille.
2. Griller les saucisses environ 8 minutes, en les retournant à plusieurs reprises, jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Griller les pains.
3. Tartiner l'intérieur des pains de la mayo sriracha, ajouter les saucisses et de salsa.



### Bon à Savoir

On trouve des piments jalapenos tranchés marinés dans la section des marinades à l'épicerie.



Version papier de  
cette recette:  
Magazine 4