



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