Sandwich ficelle chipolata

écrit par Pariseyn | 29 août 2018

Comme pour la sandwich ficelle merguez, ce hot dog très simple nécessite des ingrédients de toute première qualité pour être parfait : une ficelle fraîche, maison si possible, ou d'un bon boulanger et des saucisses artisanales de chez le boucher. Autre avantage, grâce à la ficelle, on mange moins de pain et plus de garniture.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

2 ficelles nature ou aux graines

4 chipolatas

100 g d'emmental râpé

1 oignon

1 pot de motarde Amora® aux condiments

Faire chauffer le gril du four à 275°C en glissant une grille juste au-dessous.

Préparer une plaque de cuisson recouverte de papier aluminium.

Éplucher l'oignon et couper en petits dés. Réserver.

Faire griller les chipolatas 10 minutes au barbecue ou à la poêle en les tournant régulièrement.

Couper les ficelles en deux dans la longueur puis en deux dans l'épaisseur sur un seul côté.

Assembler le hot dog :

Tartiner chaque demi tranche de pain de moutarde aux

condiments.

Ajouter la chipolata grillée et mettre par-dessus les dés d’oignon.

Napper généreusement de fromage râpé.

Déposer sur la plaque de cuisson et glisser sous le gril jusqu’à ce que le fromage soit fondu.

Déguster bien chaud !