

Sandwich ficelle godiveau

écrit par Pariseyn | 30 août 2018



Ce hot dog de calibre réduit permet de ne pas manger trop de pain par rapport à une baguette classique. Le godiveau (une saucisse de porc et de veau) s'allie très bien avec la poêlée de champignons à la crème. Simple et délicieux.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

2 [ficelles](#) nature ou aux graines

4 godiveaux

1 [poêlée de champignons de Paris](#)

1 pot de moutarde à l'ancienne

Sel, poivre

Faire griller les godiveaux 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.

Ouvrir les ficelles et les déposer quelques minutes dans la poêle qui a servi à cuire les godiveaux ou sur le barbecue pour les toaster légèrement.

Assembler le hot dog :

Badigeonner un côté du pain de moutarde à l'ancienne. Déposer le godiveau.

Ajouter une à deux cuillères à soupe de champignons de Paris à la crème.

Refermer le sandwich et déguster.