

Sandwich ficelle merguez

écrit par Pariseyn | 27 août 2018



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. Le croustillant de la croûte du pain associé au moelleux des saucisses et à la fraîcheur des légumes est une merveille.

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

2 [ficelles](#) nature ou aux graines

4 merguez

1 tomate

1 concombre

1 oignon

De la [sauce blanche](#)

Sel, poivre

Couper la tomate en demi-rondelles.

Éplucher le concombre et le couper en demi-rondelles.

Éplucher l'oignon et le découper en dés.

Faire griller les merguez 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 servie à cuire les merguez ou sur le barbecue pour les toaster légèrement.

Assembler le hot dog :

Déposer des lamelles de tomate, de concombre et d'oignon cru de chaque coté de la ficelle, saler et poivrer, ajouter la merguez au milieu et mettre par-dessus une cuillère à soupe de sauce blanche. Éparpiller quelques dés d'oignon cru. Refermer le sandwich et déguster.



Un régal !