

Taco dog

écrit par Pariseyn | 5 mars 2016



Une variante au célèbre taco mexicain, traité ici avec du chili et du « pico de gallo ».

Ingrédients, pour 4 hot-dogs :

4 saucisses de Francfort

4 [pains à hot-dog](#)

450 g de viande hachée

1 sachet d'assaisonnement pour tacos (Old El Paso ou autre)

100 g de gruyère ou de cheddar râpé

Un bol de « [pico de gallo](#) »

Préparation du hot-dog :

Faire chauffer une poêle à feu moyen avec un peu d'huile. Faire brunir la viande en mélangeant bien pour casser les grumeaux. Ajouter 180 ml d'eau et le mélange pour tacos. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à épaississement en remuant souvent.

Allumer un gril à feu moyen et y faire griller les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient bien marquées. Quand c'est fait, les réserver et poser les pains ouverts coté mie vers le bas pour les faire toaster, 30 secondes à 1 minute.

Assemblage du hot-dog :

Mettre la saucisse dans le pain, puis napper de chili, de pico de gallo et de fromage râpé. Servir immédiatement.

Astuce : vous pouvez ajouter un peu de crème aigre (si vous n'en trouvez pas, utiliser de la crème fraîche, versez-y quelques gouttes de citron et laisser cailler 15 minutes au réfrigérateur)