

## Hot-Dog pour les vrais mecs

### INGRÉDIENTS

- 1 baguette (env. 300 g)
- 40 g de beurre
- 1 c.s. de wasabi
- 1 botte de ciboulette
- 4 saucisses de porc (d'env. 60 g)

1. Couper la **baguette** en quatre, découper un triangle dans chaque morceau. Bien mélanger le **beurre** ramolli et le **wasabi**. Couper finement la **ciboulette**, incorporer, tartiner la baguette. Replacer le triangle de pain.
2. Griller les **saucisses de porc** et la baguette au-dessus de braises moyennes ou à chaleur moyenne (env. 200° C) env. 6 min sur chaque face.

### LE P'TIT PLUS

*Remplacer les saucisses de porc par des saucisses au piment ou des saucisses de Vienne.*

