



# Hot dog à la mexicaine

Dorian Nieto

Pour 4 personnes  
Préparation : 5 minutes  
Cuisson : 10 minutes

## INGRÉDIENTS

4 pains à hot dog  
4 saucisses de poulet  
½ poivron rouge  
½ poivron vert  
½ oignon rouge  
4 tiges de coriandre effeuillées  
2 tiges d'origan effeuillées  
4 c. à soupe de sauce mexicaine  
Huile de tournesol  
Des chips tortilla pour servir  
Sel et poivre

## PRÉPARATION

1. Coupez les poivrons et l'oignon en cubes.
2. Faites chauffer votre plancha à feu assez vif.
3. Ouvrez les pains à hot dog en deux sans les découpez complètement, faites dorer l'intérieur sur la plancha, puis réservez-les.
4. Versez un filet d'huile d'un côté de la plancha et versez dessus les poivrons et l'oignon, faites dorer le tout en les remuant régulièrement.
5. Versez une autre filet d'huile de l'autre côté de la plancha et faites-y dorer les saucisses en les tournant très régulièrement.
6. Quand les légumes sont dorés arrosez-les avec la sauce mexicaine, salez, poivrez et mélangez bien. Mélangez alors les saucisses avec les légumes.
7. Garnissez les pains avec les légumes puis déposez une saucisse, vous pouvez arrosez d'un peu de sauce, et terminez en parsemant les feuilles d'origan et de coriandre.