

## INGRÉDIENTS

- 1 paquet de Sensational Saucisse Mexican Style Garden Gourmet
- 2 petits pains à hot-dog moelleux
- 1 petite laitue
- 2 cuillères à soupe de sauce maison (voir astuce de cuisine)
- 2 cuillères à soupe de guacamole (prêt à manger ou fait maison)
- 1 piment jalapeno vert et rouge

## ZUBEREITUNGSTIPPS

### Sauce aux tomates et ananas maison

Pour la sauce maison, nous avons besoin de: 2 tomates, 100 g d'ananas, ½ petits oignons rouges, 1 cuillère à soupe de grains de maïs, 1 petit paquet de coriandre, ½ piment jalapeno (sans graines), sel, jus de citron vert. Coupez les tomates (sans graines) et l'ananas en petits morceaux et hachez l'oignon, la coriandre et le piment jalapeno. Mélangez tous les ingrédients et assaisonner avec du sel et du jus de citron vert.



## Spicy-tarian Hot dog épicé végétarien

## PRÉPARATION

### 1. Grill du pain à hot dog

Coupez le pain à hot dog dans le sens de la longueur et faites griller les deux côtés jusqu'à ce que les marques de grill soient visibles.

### 2. Cuisson des saucisses

Grillez les saucisses selon les instructions sur l'emballage.

### 3. Guacamole

Répartissez le guacamole sur les pains à hot-dog et garnissez de quelques feuilles de laitue.

### 4. Préparation finale

Placez les saucisses grillées sur le dessus et déposez la sauce dessus.

### 5. Décoration

Garnissez de coriandre.

### 6. Présentation

Servez avec des nachos, du fromage végane râpé, de la coriandre, du guacamole et du citron vert.

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR [GARDENGOURMET.CH/FR](https://gardengourmet.ch/fr)**