

Le Harissa Dog

Nombre de personnes : 2

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 25 min

Ingrédients :

- 2 petits pains longs
- 2 saucisses de Francfort
- 1/2 steak haché
- 1 brique de coulis de tomates
- 1/4 d'oignon
- 2 tranches de cheddar ou d'edam
- Ketchup
- Harissa Bio Alélor



Etapes :

- Faire griller un demi-steak haché puis passer la viande quelques secondes au mixer.
- Dans une petite casserole, ajouter le coulis de tomates à la viande en mélangeant.
- Ajouter ensuite la dose d'Harissa selon le goût de chacun et une pointe de ketchup.
- Laisser cuire le tout à feu doux
- Faire chauffer de l'eau dans une casserole, y faire cuire les deux saucisses une dizaine de minutes, puis les éponger.
- Emincer finement l'oignon et faire de même avec le fromage.
- Trancher les pains selon la longueur en gardant la partie inférieure plus grosses que la supérieure.
- Les passer au four à micro-ondes 10 à 15 secondes pour ramollir le pain.
- Disposer sur la moitié inférieure la sauce Harissa et ajouter le cheddar râpé puis la saucisse
- Disposer les oignons émincés sur la moitié supérieure
- Assembler le Hot-Dog et le passer encore 5 à 6 secondes au micro-ondes.