



# Hot dog porc et basilic



Image peut varier selon disponibilité des ingrédients du moment.

**INFORMATIONS NUTRITIONNELLES**

**839**  
calories

**ACCOMPAGNEMENT**

Salade romaine grillée

à se procurer

Huile d'olive, sel et poivre

INGRÉDIENTS	INSTRUCTIONS	TEMPS
4 saucisses de porc 1 tige de basilic, haché 1 a 2 gousses d'ail, haché 2 branches de céleri, tranchées en biais 1 oignon, en dés 1 cœur de romaine, tranché en deux 30 ml de vinaigre de cidre 200 ml de sauce tomate 15 ml de sauce worcestershire 4 pains à hot-dog briochés 4 grammes d'épices pour sauce	<p>Porter une casserole moyenne d'eau salée à ébullition et ajouter les saucisses et cuire 5 minutes. Trancher finement les branches de céleri, couper la salade en deux sur la longueur, arroser d'huile d'olive et assaisonner avec du sel et du poivre. Couper l'oignon en petits dés, hacher finement l'ail et le basilic.</p> <p>Dans une petite casserole, chauffer un filet d'huile d'olive à feu moyen-vif, ajouter les oignons, cuire 2 minutes en remuant et ajouter l'ail. Poursuivre 1 minute et ajouter la sauce tomate, la sauce Worcestershire, la moitié du vinaigre et le mélange d'épices puis faire mijoter doucement 15 minutes, saler et poivrer au goût.</p> <p>Pendant la cuisson du ketchup, chauffer votre BBQ à feu vif et déposer les saucisses et la salade sur le grill (ou dans la poêle, partiellement à couvert). Cuire les saucisses 8 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Cuire la laitue 1 minute par côté, jusqu'à ce qu'elle soit noircie (ou dans la poêle, 2 minutes par côté).</p> <p>Chauffer votre BBQ à feu moyen-vif (ou chauffer un filet d'huile dans la même poêle à feu moyen-vif) et trancher les pains en deux afin de les déposer sur le grill (ou dans la poêle) et griller 1 minute par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés.</p> <p>Pendant la cuisson des pains, dans un petit bol, combiner le vinaigre restant, 5 c.à.s. d'huile d'olive, du sel et du poivre.</p> <p>Dans une assiette, ajouter les tranches de salade grillée et déposer le céleri et la moitié du persil sur le dessus. Arroser de vinaigrette.</p> <p>Monter les assiettes en déposant le ketchup sur les pains et les</p>	<p>25</p> <p><b>RÉSULTAT</b></p> <p>4</p>



bon appétit