



Haute-dog de saucisse au fromage de Chimay

Accompagné d'une salade de chicon et d'éclats de pain d'épices



Oignon rouge



Saucisse de porc au fromage de Chimay et à l'oignon braisé *



Pain d'épices



Ciabatta blanche



Chicon *



Pomme



Mâche *

 Total : 25 min

 Très facile

 Consommer dans les 5 jours

Ce haute-dog se déguste le petit doigt en l'air. C'est la saucisse qui rend ce hot-dog si spécial : loin d'être ordinaire, elle est fourrée au chimay, un fromage d'abbaye crémeux et authentique qui se marie à merveille avec le sucré du pain d'épices. Il est accompagné d'une délicieuse salade de chicon — il ne reste plus qu'à vous mettre une serviette sur les genoux et à le déguster avec une bonne trappiste !

BIEN COMMENCER

USTENSILES

Casserole avec couvercle, plaque recouverte de papier sulfurisé et grand bol.

Recette de haute-dog de saucisse au fromage de Chimay : c'est parti !



1 PRÉPARER

Préchauffez le four à 200 degrés. Taillez l'**oignon rouge** en demi-rondelles.



2 CUIRE LA SAUCISSE

Faites chauffer ½ cs de beurre dans la poêle et faites saisir la **saucisse** sur tous les côtés 2 à 3 minutes à feu moyen-vif. Ajoutez l'**oignon rouge**, couvrez et laissez cuire 10 à 12 minutes à feu doux. Retournez régulièrement.



3 PRÉPARER LE PAIN D'ÉPICES

Coupez le **pain d'épices** en tranches très fines et disposez-les sur la plaque recouverte de papier sulfurisé. Mettez la **ciabatta** sur la même plaque et enfournez le tout 5 à 7 minutes ★.

★ **CONSEIL** : Assurez-vous de retirer le pain d'épices du four à temps — il est prêt lorsqu'il commence à libérer son parfum. Peu importe qu'il soit encore mou : il deviendra croustillant en refroidissant.



4 COUPER ET MÉLANGER

Coupez la partie dure du bas du **chicon** et taillez-le par le milieu. Retirez le cœur dur et émincez le reste. Coupez la **pomme** en deux, retirez le trognon et taillez la chair en fines demi-rondelles. Dans le grand bol, mélangez 1 cc de moutarde, 1 cc de miel, 1 cc de vinaigre de vin blanc et 1 cs d'huile d'olive vierge extra par personne. Salez et poivrez ★★.

★★ **CONSEIL** : Le chicon peut être amer. Si vous le préférez plus doux, ajoutez un peu plus de miel.



5 PRÉPARER LE HAUTE-DOG

Réserver 4 rondelles de **pomme** par personne. Mélangez le **chicon** émincé, le reste de la **pomme** et la vinaigrette miel-moutarde. Coupez la **ciabatta** en deux par le dessus jusqu'à la moitié environ (ne l'ouvrez donc pas par le côté !). Mettez un peu de **mâche** et d'**oignon** sur les petits pains et disposez la **saucisse au chimay** par-dessus. Enfoncez les tranches de **pomme** dans le pain. Garnissez le haute-dog de moutarde et émiettez le **pain d'épices** par-dessus.



6 SERVIR

Présentez le reste de la **mâche** sur les assiettes et disposez la **salade** de chicon aux pommes par-dessus. Servez le tout avec le haute-dog.

1 À 6 PERSONNES INGRÉDIENTS

	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Oignon rouge (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Saucisse de porc au fromage de Chimay et à l'oignon braisé (pc) 7) *	1	2	3	4	5	6
Pain d'épices (tranche) 1) 22)	½	1	1½	2	2½	3
Ciabatta blanche (pc) 1) 6) 7) 17) 22) 25) 27)	1	2	3	4	5	6
Chicon (pc) *	1	2	3	4	5	6
Pomme (pc)	½	1	1½	2	2½	3
Mâche (g) 23) *	20	40	60	80	100	120
À ajouter vous-même						
Beurre (cs)	½	1	1½	2	2½	3
Moutarde (cc)	1	2	3	4	5	6
Miel (cc)	1	2	3	4	5	6
Vinaigre de vin blanc (cc)	1	2	3	4	5	6
Huile d'olive vierge extra (cs)	1	2	3	4	5	6
Poivre et sel	Au goût					

* Conserver au réfrigérateur

VALEURS NUTRITIONNELLES	PAR PORTION	POUR 100 G
Énergie (kJ/kcal)	3335 / 797	712 / 170
Lipides total (g)	49	11
Dont saturés (g)	17,2	3,7
Glucides (g)	62	13
Dont sucres (g)	23,9	5,1
Fibres (g)	6	1
Protéines (g)	23	5
Sel (g)	2,9	0,6

ALLERGÈNES

1) Céréales contenant du gluten 6) Soja 7) Lait/lactose
Peut contenir des traces de : 17) Œufs 22) Noix 23) Céleri
25) Sésame 27) Lupin

Une question ? Nous sommes disponibles 7j/7 pour y répondre : n'hésitez pas à nous contacter !