

Hot Dog aux chipolatas à la grecque



Ingrédients :

- ✓ 4 chipolatas Madrange
- ✓ 1 oignon rouge
- ✓ 20 tomates cerise jaunes et rouges
- ✓ 1 concombre
- ✓ 1 poivron rouge
- ✓ 1 citron (pour le zeste)
- ✓ 200 g de feta
- ✓ sel, poivre
- ✓ Quelques feuilles de menthe fraîche

Sauce au yaourt à la grecque :

- ✓ 2 pots de yaourt à la grecque
- ✓ 1 cuillère à soupe de jus de citron
- ✓ 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- ✓ 2 cuillères à soupe de ciboulette ciselée
- ✓ 1 cuillère à soupe de menthe ciselée
- ✓ sel, poivre

Préparation

Étape 1 : Coupez un oignon rouge, des tomates cerises, un concombre, un poivron et de la feta en dés. Dans un bol, mélangez les légumes en dés avec la feta, l'huile d'olive et des zestes de citron. Salez et poivrez selon votre goût.

Étape 2 : Préparez la sauce en mélangeant tous les ingrédients, fouettez énergiquement pour obtenir une texture onctueuse.

Étape 3 : Faites cuire les chipolatas sur le barbecue ou à la poêle en les retournant régulièrement, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées. Faites griller les pains à hot dogs de chaque côté pendant 1 à 2 minutes.

Étape 4 : Garnissez chacun des pains de sauce au yaourt à la grecque, d'une chipolata et de la garniture aux légumes et feta. Accompagnez de feuilles de menthe fraîche.



Bonne dégustation !