

Temps de cuisson : 15 à 25 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : facile

Portion : 6



Hot-dogs à la mexicaine

Ingrédients :

- 6 saucisses italiennes piquantes
- 6 pains à hot-dog
- 1 avocat, dénoyauté et pelé
- Le jus d'une lime
- ¼ tasse de crème sure
- ½ c. thé de tabasco (+ - au goût)
- Une pincée de sel
- 1/3 tasse de maïs en grains
- ½ tasse de poivron rouge, coupé en petits dés
- ½ petite échalote française, hachée finement
- ½ c. table de jalapeno, épépiné et haché finement
- 5 tomates cerises, coupées en petits dés
- 1 c. table de coriandre, ciselée
- Sel et poivre au goût
- 1/3 de fromage tex-mex, râpé finement
- ¼ tasse de fromage Queso du commerce ou [maison](#) (optionnel)

Marche à suivre :

1. Préchauffer le BBQ à 350 F.
2. Débuter la cuisson des saucisses. Le temps de cuisson peut varier selon la grosseur des saucisses. Ça peut varier de 15 à 25 minutes.
3. Pendant la cuisson des saucisses, préparer la garniture mexicaine.



4. Mettre dans le robot culinaire, l'avocat, le jus de lime, la crème sure, le tabasco et la pincée de sel. Réduire en purée. Réserver.
5. Dans un autre bol, mélanger le maïs, le poivron rouge, l'échalote française, le jalapeno, les tomates et la coriandre.
6. Saler et poivrer.
7. Faire griller légèrement les pains sur la grille du BBQ.
8. Lorsque les saucisses seront cuites, coupez-les en rondelles.
9. Mettre les rondelles dans les pains, garnir de la salade de maïs. Ajouter la purée d'avocat sur le dessus.
10. Garnir de fromage râpé et si désiré, de fromage Queso fondu.