

Portion : 4



Hot-Dog Michigan 2.0

Ingrédients

- 1 c. table d'huile végétale
- 2 paquets (375 g. chacun) de chair à saucisse piquante
- 500 ml de tomates broyées ¼ tasse de vin rouge
- 4-6 petits pains ou pains hot-dog
- 1 tasse de fromage râpé piquant (j'ai personnellement pris Le Saint-Guillaume râpé épicé)
- 4-6 tranches de Provolone
- Un peu d'oignon rouge, haché finement
- Beurre à l'ail du commerce ou fait maison * Voir la recette de cinq fourchettes
- Sel et Poivre

Marche à suivre :

1. Chauffer l'huile dans un poêlon.
2. Ajouter la chair à saucisse et bien faire brunir en remuant fréquemment.
3. Ajouter les tomates et le vin.
4. Saler et poivrer.
5. Réduire le feu et laisser mijoter 10-15 minutes jusqu'à ce que la sauce soit devenue épaisse.
6. Badigeonner l'extérieur des pains de beurre à l'ail.
7. Farcir les pains du mélange à saucisse.
8. Mettre les oignons et le fromage râpé sur le mélange de viande.
9. Déposer sur le dessus une tranche de provolone.
10. Mettre sous le grill quelques minutes.
11. Déguster le tout accompagné d'une salade ou de crudités.