

El Senor "Hotdog à la façon nachos"

Préparation: 15 minutes au total

Cuisson: 10 minutes environ (pour ma façon de faire à moi)

Portions: 6

~Ingrédients

6 petits pains sous-marins

6 saucisses fraîches de votre choix (italienne, toulouse, cheddar, mexicaine)(moi, italienne douce)

1 tasse de fromage à la crème (moi, philadelphia fouetté saveur piment de kraft)

1 oignon rouge (moi, blanc)

1 tasse d'olives (olives vertes pour moi)

1/2 tasse de jalapenos frais ou en boîte (moi, un petit piment jalapenos)

1 sac de Tostitos

Sauce piquante de votre choix (Tabasco chipotle, Redhot)(moi, au goût sauce chili Heinz)

*Mon ajout: 1/2 poivron rouge coupé en dés pour faire plus joli et coloré

~Préparation

1)Préchauffer le barbecue à 350F.

2)Faire ramollir le fromage à la crème au micro-ondes 1 minutes.(moi ajouter au mélange avec les autres ingrédients).

3)Couper l'oignon, les olives et les jalapenos en rondelles.

4)Cuire les saucisses environ 10 minutes (moi comme je le mentionne ci-haut).

5)Couper les pains dans la fente et les chauffer sur la grille du bas.

6)Ajouter la saucisse, une grosse cuillère de fromage à la crème, des olives, des rondelles d'oignon et une poignée de croustilles Tostitos écrasées. Ajouter votre sauce piquante préférée. (ma façon de faire expliquée ci-haut).

source: Magazine Summum édition barbecue 2013, recette du chef Marjorie Maltais transcrit par Brigitte Demers et modifier quelque peu par ~Lexibule~

~Note: Comme la saucisse italienne est particulièrement grasse, j'aime la cuisiner de façon à éliminer le maximum de gras. Je retire tout d'abord la membrane (car je suis incapable de manger cette peau) et je la cuis en l'émiettant en conservant de beaux morceaux. Je peux facilement par la suite l'égoutter au tamis.

~Aussi: Pour cette recette, j'ai cuit ma saucisse comme je le mentionne ci-haut. J'ai ensuite ajoutée le reste des ingrédients et du fromage à la crème pour bien enrober au mélange (car

mes grands n'aiment pas la texture pâteuse du fromage à la crème hihi)!! J'ai terminé en ajoutant au goût, de la sauce chili de Heinz pour avoir une texture moins consistante. La prochaine fois, question de faire encore plus cochon, je râperai du fromage sur le dessus!! On pourrait dire que ça ressemble plutôt à une guedille qu'à un hotdog hihi!!

~Si vous manger votre saucisse entière, n'essayez pas de la faire entrer dans un pain hotdog régulier...Ça ne fonctionnera pas. Optez donc pour des pains sous-marins ou autres. Mes changements et ajouts seront entre parenthèses.

<http://lesmillesetundelicedelexibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule