

# Mes Hotdogs maison

Rien de meilleur que ces hotdogs maison qui n'ont rien à voir à ceux caoutchouteux que vous achetez dans les foires ou au super marché. La recette est facile. Essayez les : vous ne verrez plus jamais les hotdogs de la même manière et vos ados vont vous adorer!



Mes Hotdogs maison

## Ingrédients pour 4 hot-dogs

- 250 g pâte à pizza (à acheter au super marché ou encore mieux à faire soi-même: pour la recette cliquez [ici](#))
- 4 saucisses ( Francfort, merguez, chipolata...)
- un œuf battu
- moutarde
- sel
- bicarbonate de sodium (parfois au supermarché ou en

pharmacie)



bicarbonate de  
sodium  
alimentaire

### Préparation:

- Faites préchauffer votre four à 220°.
- Abaissez un morceau de pâte à pizza (environ 60 g) de manière à former un rectangle.



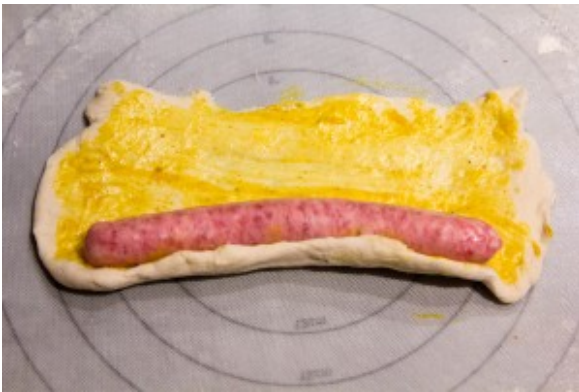
Étirez un morceau de pâte à  
pizza de manière à former un  
rectangle

- A l'aide d'un pinceau badigeonnez de moutarde.



Badigeonnez de moutarde

- Placez la saucisse à l'extrémité du rectangle et roulez la dans la pâte à pizza.



Placez la saucisse à l'extrémité du rectangle



Roulez la dans la pâte à pizza

- Faites bouillir un litre d'eau dans une grande casserole pouvant contenir la longueur des hot-dogs. Versez une cuillerée à soupe de bicarbonate de sodium. Bien mélanger. Plongez les hot-dogs dans l'eau bouillante et cuire 30 secondes.



Plongez les hot-dogs dans l'eau bouillante et cuire 30 secondes.

- Sortez les de l'eau à l'aide d'une écumoire et posez les sur une surface anti adhésive.
- Battez l'œuf dans un petit bol pour bien mélanger le jaune et le blanc.



Battez l'œuf

- A l'aide d'un pinceau passez une couche d'œuf battu et parsemez de sel.



A l'aide d'un pinceau passez une couche d'œuf battu et parsemez de sel

- Placez les hot-dogs sur une plaque anti adhésive et mettez les au four à 220° pendant environ 15 mn.



A la sortie du four...

- Servez chaud avec une bonne mayonnaise maison et une salade!



Mes Hot dogs maison

**Astuces:**

Vous pouvez en préparer avec des minis saucisses et les servir à l'apéritif...