

Hot Dog tressé

Pour 3 à 4 personnes :

1 pâte à tarte feuilletée

(rectangulaire ou non)

6 à 8 saucisses de Strasbourg

3 CS de moutarde douce

3 tranchettes de fromage (ici cheddar)

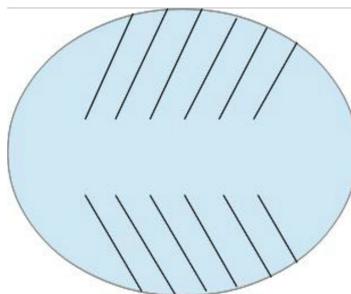
Quelques cornichons aigre-doux (gros ou moyen)

Quelques oignons frits

1 jaune d'œuf battu (dorure)



- Étaler la pâte feuilletée sur le plan de travail et déposer au milieu, les saucisses de Strasbourg.
- Étaler par dessus, la moutarde douce (on peut faire un mélange moutarde/ketchup, pour ceux qui aiment...), ainsi que les tranchettes de fromage fondu.
- Émincer les gros cornichons aigre-doux en fines rondelles et les poser sur le fromage, ainsi que quelques pincées d'oignons frits.
- Rabattre la pâte sur les petits côtés et à l'aide d'un couteau à bout pointu, découper la pâte en lamelles d'1,5 cm environ. Tresser les lamelles de pâte obtenues, de façon à recouvrir la garniture de façon « hermétique ».



- Préchauffer le four à 190-200°C et enfourner pour 20 minutes environ, après avoir badigeonner la tresse avec du jaune d'œuf battu. On peut également ajouter encore 1 ou 2 pincée d'oignons frits sur le dessus.
- A la sortie du four, découper le Hot Dog tressé en tranches épaisses et déguster avec une bonne salade verte.

