

Hot dog aux oignons confits

Préparation : 20 min

Portions : 4



INGREDIENTS

- 4 baguettes viennoises
- 4 cuillères à soupe d'huile végétale
- 6 oignons rouges, finement tranchés
- 4 cuillères à soupe de moutarde à l'ancienne
- 4 saucisses fumées
- 4 petits pains à hot-dog

PREPARATION

- Dans une poêle, chauffez l'huile à feu moyen.
- Ajoutez les oignons et faites-les frire pendant environ 20 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce qu'ils soient très tendres et bien saisis, les déglacés à la sauce soja
- Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût.
- Pendant ce temps, faites cuire les saucisses hot-dog selon les instructions du paquet.
- Ouvrez les petits pains à hot-dog et garnissez-les de moutarde, d'oignons confits et de saucisse
- Passez-les à la poêle pour saisir le pain

Sundae coco fruits rouges

Préparation : 25 min

Portions : 4



INGREDIENTS

- 400 gr de skyr
- 40 cl de crème de coco
- 4 cuillères à soupe de confiture (plus ou moins selon votre goût) ou plus
- 4 cuillères à soupe de graines de chia
- Quelques fruits rouges frais et séchées
- 2 biscuits à émietter

PREPARATION

- Dans un saladier, verser crème de coco sans le petit lait, juste la matière solide
- Fouetter la crème de coco
- Ajouter le skyr
- Bien mélanger le tout, mixer si besoin
- Ajouter les graines de chia
- Répartir le mélange dans 2 saladiers
- Ajouter 4 cuillères à soupe de confiture dans l'un ou plus
- Ajouter quelques fruits rouges taillés en petit morceaux et le sucre vanillé dans l'autre
- Dans 4 verrines, verser le mélange avec la confiture et ajouter par-dessus le 2ème mélange
- Ajouter un peu de biscuit émietté et quelques fruits rouges séchés
- Réserver au congélateur 20 min avant de servir