

# HOT DOG

CHUTNEY D'ÉCHALOTES POMMES  
balsamique & estragon by Øscar

## & SAUCISSE DE TOULOUSE



Difficulté  
**Facile**

Préparation  
**15 min**

Cuisson  
**5 min**

Temps Total  
**20 min**

## INGRÉDIENTS / 4 PERS.

4 pains viennois  
4 belles saucisses de Toulouse  
2 c. à café de notre chutney d'échalotes pommes, balsamique & estragon  
comté AOC  
sel, poivre

'Une revisite d'un classique à la drôle d'histoire'

## PRÉPARATION

1. Faites bouillir les saucisses env. 10 min, puis grillez-les à la poêle. Salez, poivrez.
2. Faites griller vos pains, après les avoir ouverts dans le sens de la longueur. Une fois dorés, ajoutez une saucisse puis une demi c. à café de notre chutney d'échalotes pommes, balsamique & estragon et quelques copeaux de comté. Dégustez chaud !

## LE TIPS BY ØSCAR

Pour un côté plus rustique, optez pour une tradition !

#sohot

Retrouvez nos inspirations recettes sur



[www.byoscar.com](http://www.byoscar.com)



[byoscar.paris](https://www.facebook.com/byoscar.paris)



[byoscar.paris](https://www.instagram.com/byoscar.paris)