

HOT-DOGS VÉGÉ DANS DES GAULETTES DE SARRASIN

1 portion

v1

INGRÉDIENTS

- 2 saucisses à hot-dog végété (j'aime bien celles de la marque Yves)
- ½ tasse de farine de sarrasin
- ½ tasse d'eau
- Un peu de sel et de bicarbonate de soude
- Condiments au goût (moutarde, relish, ketchup, oignons...)



INSTRUCTIONS

- Faire deux galettes en utilisant les instructions de la recette « *Galettes de sarrasin garnies* ».
- Faire chauffer les saucisses dans un petit four de comptoir, à 325 ° F pendant 7 à 8 minutes.
- Confectionner vos hot-dogs à votre goût.
- Couper les bouts des galettes qui dépassent, pour plus d'esthétique.