

Hot dog gratiné

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 25 min

Ingédients pour 2 personnes :

- | | |
|------------------------------|------------------|
| ✓ 2 pains à hot-dog | Béchamel : |
| ✓ 2 saucisses de Strasbourg | ✓ 15 g de beurre |
| ✓ 100 g de gruyère râpé | ✓ 15 g de farine |
| ✓ 1 cuil à soupe. de ketchup | ✓ 7,5 cl de lait |
| | ✓ Sel & poivre |

Préparation : *Recettes de Caline*

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6)

Dans une casserole faites fondre le beurre, ajoutez la farine, mélangez bien.

Ajoutez le lait petit à petit et mélangez jusqu'à épaississement.
Assaisonnez et réservez.

Coupez vos pains dans la longueur sans allez jusqu'au bout

Avec une petite cuillère, tartinez le pain de ketchup .

Ajoutez les saucisses, nappez de béchamel et ajoutez le gruyère.

Enfournez 15 min à 180°C (Th.6)

Ajoutez le ketchup en formant un zigzag

vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!