

## HOT DOGS MARINS, GRAINES DE LIN ET DE PAVOT RILLETTES INCROYABLES SAUMON ASC\* ÉCHALOTE



8 x6

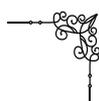
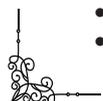


### INGRÉDIENTS

- 4 pots de Rillettes Incroyables Saumon ASC Échalote 140g Cap Océan
- 300g de farine
- 1 jaune d'œuf
- 20cl de lait tiède
- Des grains de lin et de pavot (ou autre)
- 1 sachet de levure briochin
- Une pincée de sel
- Une cuillère à café de sucre
- 1 courgette
- De la mâche (ou autre)

### MATÉRIEL

- Une planche à découper
- Une plaque de four
- Un robot (pas obligatoire)
- Un pinceau de cuisine
- Un bol
- Un saladier
- Un four
- Un couteau



### RÉALISATION

Dans le bol du robot, mettez la farine, le lait tiède, la levure briochin, le sel et le sucre et laissez battre pendant 5 mins. Couvrez et laissez reposer environ 1h.

Sur un plan de travail fariné, faites 3 boudins (qui permettront de faire 2 hot dogs chacun) assez épais et coupez-les en 2.

Sur une plaque de four, mettez du papier sulfurisé et déposez les 6 boudins puis laissez reposer 1h environ. À l'aide d'un pinceau, badigeonnez les boudins du jaune d'œuf et rajoutez les graines. Enfourez à 200°C (thermostat 6-7) pendant 15 mins.

En attendant la cuisson des pains, rincez la mâche et la courgette à l'eau froide. Coupez la courgette en fines rondelles et faites-les cuire dans un poêle avec un peu de matière grasse.

Dressez les hot dogs dans une assiette et garnissez-les avec les Rillettes Incroyables Saumon ASC Échalote, la mâche et les rondelles de courgettes préalablement dorées.

NB : Cette recette peut aussi être réalisée avec les autres produits de la gamme « Rillettes & Tartinables » de Cap Océan.