




Hot dogs miniatures aux haricots noirs



 Rendement : 1 douzaine  Préparation : 15 minutes  Cuisson : 2 minutes

125 ml (1/2 tasse) de haricots noirs en conserve, rincés, égouttés
1 oignon vert, émincé
45 ml (3 c. à soupe) de salsa du commerce
6 saucisses hot dog, coupés en deux
6 tranches de **fromage provolone Saputo**, coupées en deux
12 petits pains hot dog

Dans un bol, mélanger les haricots, les oignons verts et la salsa.
Assaisonner au goût et réserver.

Cuire les saucisses sur le barbecue ou dans une poêle à marquer à feu
moyen-élevé 1 minute sur chaque face. Retirer du feu et réserver au chaud.

Déposer une demi-tranche de provolone dans chaque pain et passer sous le grill
jusqu'à ce que le fromage soit légèrement fondu. Ajouter une demi-saucisse
dans chaque pain et garnir avec la salsa de haricots.

Alimentée par **Saputo**