



**LES COMTES DE CAHORS**  
CODE SAQ : 00315697

© Société des alcools du Québec, Montréal, 2007, 2011



## HOT-DOGS DE CANARD AU CHOU ET À LA TAPENADE

PORTIONS : 4 / PRÉPARATION : 20 MINUTES / CUISSON : 5 MINUTES

750 ml (3 tasses) de chou, ciselé  
30 ml (2 c. à soupe) de vinaigre de cidre  
5 ml (1 c. à thé) de sucre  
2 ml (1/2 c. à thé) de poudre d'ail  
15 ml (1 c. à soupe) d'huile d'olive  
Sel et poivre noir du moulin  
4 saucisses de canard, blanchies  
1 baguette de pain, coupée en 4 tronçons  
30 ml (2 c. à soupe) de moutarde de Dijon  
80 ml (1/3 tasse) de tapenade  
4 tranches de fromage suisse

- Préchauffer le barbecue à intensité maximale.
- Dans un bol, mélanger les 5 premiers ingrédients. Assaisonner et réfrigérer.
- Déposer les saucisses sur la grille bien chaude du barbecue et réduire à intensité moyenne. Griller les saucisses de 2 à 3 minutes.
- Entre-temps, ouvrir les tronçons de pain sur la longueur et retirer un peu de mie.
- Badigeonner l'intérieur des tronçons de moutarde et garnir de tapenade.
- Déposer une saucisse, une tranche de fromage et un peu de la préparation de chou assaisonné obtenue à la deuxième étape dans chaque hot-dog.
- Envelopper de papier d'aluminium et chauffer au barbecue de 1 à 2 minutes.
- Servir avec vos crudités préférées.

PRENEZ GOÛT  
À NOS CONSEILS

