



Marguerite hot dog

{Ingrédients} pour 4 marguerites

Pour la pâte :

- * 1 oeuf et du lait pour arriver à 150ml
- * 20g de beurre
- * 230g de farine
- * 1 sachet de levure de boulangerie
- * 1 cuillère à café de sel fin

Pour la garniture :

- * 4 knackis (saucisses de strasbourg)
- * ketchup, moutarde
- * 2 oeufs durs
- * du gruyère râpé

{Préparation}

Préparer la pâte, pour moi à l'aide du thermomix.

Activer la balance du thermomix, casser l'oeuf et compléter de lait pour arriver à 150g.

Ajouter la levure.

Programmer **1 min 30 / 37° / vit 1**

Ajouter la farine et le sel.

Pétrir **1 min 30 / pétrin**

Ajouter le beurre coupé en morceaux.

Pétrir **1 min 30 / pétrin**

Sortir la pâte et la dégazer. La séparer en 4.

Donner une forme ovale à chaque pâton, en l'étalant sur un plan de travail fariné.

Napper d'un peu de ketchup ou de moutarde et déposer une saucisse.

Fermer la pâte et bien souder les bords pour obtenir un boudin.

Couper en rondelles et les disposer, sur une feuille de cuisson en forme de fleur, en collant les bords.

Déposer la moitié d'un oeuf dur au centre.

Saupoudrer de gruyère râpé à votre convenance.

Mettre au four pendant 20 minutes à 180°C.

Déguster chaud