

MAXI HOT DOG CAROTTES RÔTIES ET BOEUF TRANCHÉ

4 personnes 15 minutes facile

Ingrédients

- 4 Maxi Brioch'Hot Dogs La Fournée Dorée
- 2 pavés de bœuf
- 3 carottes
- 80g d'un mix cheddar et emmental
- 4 c. à soupe de sauce béarnaise
- 1 c. à soupe de miel
- Huile d'olive
- Sel, poivre & estragon

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Détailler les carottes en biseau avant de les arroser d'un filet d'huile d'olive et d'y ajouter le miel, le sel et le poivre.

Déposer sur une plaque de cuisson et enfourner 25 minutes.

Pendant ce temps, poêler les pavés de bœuf (6 à 8 minutes) et les détailler en tranches.

Étaler la sauce béarnaise sur les Maxi hot dog, déposer quelques tranches de bœuf, les carottes rôties, recouvrir du fromage et passer sous le grill 2 minutes.

Parsemer d'estragon et servir accompagné de frites et salade verte!

