



# Hot dog gratiné

Le hot dog en version gratiné avec saucisse, oignons frits, tomates, concombres, ketchup, moutarde US. A déguster avec des frites.



## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le mélange de fromage rapé et la saucisse de boeuf en froid positif.

## Mise en oeuvre

Placer un peu de sauce cheddar au bain-marie.

A la commande, chauffer la saucisse sur la plancha.

Garnir le pain en commençant par un trait de French's, les rondelles de concombres, les demi tranches de tomates, un trait de ketchup, la saucisse puis le mélange de fromage, la sauce cheddar et les crispy onions, placer rapidement sous la salamandre pour gratiner et finir par un trait en zig zag de French's et de ketchup.

Décorer avec des dés de tomate et du persil haché.

Servir avec de la salade coleslaw et des frites.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF GRILL	7898	1
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	20 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	20 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	0 g
KETCHUP CLASSIQUE - SOUPLE	6687	10 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE	6878	10 g
Frites		70 g
Tomates grappes		20 g
Préparation de base pour salade coleslaw	F00014	40 g