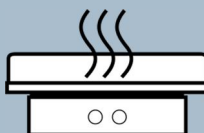


Hot dog et saucisse de boeuf

Pain à hot dog garni d'une saucisse de boeuf comme aux USA, de ketchup, moutarde, oignons et pickles.



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les saucisses de boeuf et le pain hot dog en froid positif.

Laver et couper les tomates en dés et réserver au frais.

Éplucher et ciseler les oignons rouges et réserver au frais.

Préparer la salade coleslaw et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Mettre à chauffer la saucisse sur la plancha.

Réchauffer brièvement le pain à hot dog sous la salamandre ou sur un coin de plancha propre et pas trop chaud, le pain doit rester moelleux.

Ajouter la saucisse chaude dans le pain, puis garnir d'un côté les dés de tomates et de l'autre du sweet relish, ajouter un trait de French's et décorer avec les oignons rouges ciselés et le persil haché.

Servir avec la salade coleslaw et des frites.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN HOT DOG PREDECOUPE 20,5 CM	6500	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF GRILL	7324	1 pces
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	0 g
SWEET RELISH	5102	10 g
Salade Coleslaw	F00056	30 g
Frites		100 g
Oignons rouges		80 g
Tomates fraîches		10 g