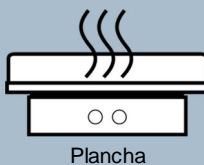


# Hot dog gourmet New-York

Pain gourmet hot dog à la New-Yorkaise avec saucisse de boeuf, sauce hot dog relish, ketchup, moutarde et onion crisp.



## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation la saucisse.

## Mise en oeuvre

Réchauffer la saucisse sur une plancha chaude 3/4 minutes.

Trancher le pain sur la longueur.

Réchauffer brièvement le pain à hot dog 10 secondes au micro-ondes, ou sous la salamandre, le pain doit rester moelleux.

- Ouvrir délicatement le pain et ajouter à l'intérieur un trait de sauce hot dog relish.
- Placer la saucisse chaude.
- Ajouter un trait de French's et de Ketchup.
- Disposer les crispy onions.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF GRILL	7324	1 pces
HOT DOG RELISH	7651	10 g
CRISPY ONIONS	3482	15 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	15 g
KETCHUP TOP DOWN 800 ML	6816	20 g