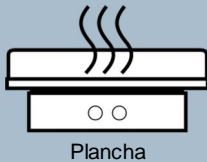


Hot dog gourmet New-York

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	7898	1 pièce
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