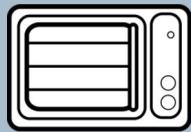


Hot dog Chick'n Beef



Micro Ondes



© Photo SDV 2010

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|----------------------------|----------|-----------|
| PAINS HOT DOG BROCHE 16 CM | 7473 | 1 pces |
| SLOW COOKED BEEF MEX 20 H | 7335 | 30 g |
| SAUCISSE PUR BOEUF GRILL | 7898 | 1 pièce |
| CLASSIC YELLOW MUSTARD | 6877 | 10 g |
| KETCHUP TOP DOWN 800 ML | 6816 | 10 g |
| PICKLES ENTIERS | 7939 | 10 g |
| Choux rouge | | 0.01 pces |
| Frites | | 60 g |

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation la saucisse et le slow cooked beef.
Laver et couper en lanières le chou rouge.
Couper en petits dés le pickle.

Mise en oeuvre

Effilocher très légèrement le slow cooked beef et le placer dans un bain marie chaud.
Réchauffer également 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 ou simplement 10/12 secondes au micro-ondes.

- Placer la saucisse chaude
- Ajouter l'effiloché de bœuf
- Mettre un trait de French's et de Ketchup
- Placer les pickles

 Décorer avec le chou rouge et du persil ou de la coriandre haché.
Dresser et ajouter les frites.