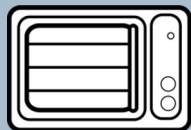


Hot dog Chick'n Beef

Dans un pain moelleux, saucisse de boeuf, effiloché de boeuf relevé de moutarde, pickles relish et ketchup. Servi avec des frites.



Micro Ondes



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

Effilochez 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.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 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