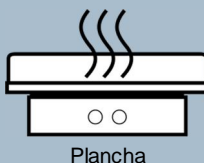


Hotdog Happyvore

Pain hot dog avec une saucisse végétale, onion crips, tomate, pickles.



Mise en place

Mettre à décongeler la veille au soir les saucisses aux herbes végétales, en froid positif.
Laver et préparer la salade.
Eplucher l'oignon rouge et l'émincer, puis verser dessus le vinaigre bouillant, réserver afin que la couleur rouge vif de l'oignon se développe(opération à réaliser la veille et réserver au frais)
Couper le pickle en petits dés
Hacher le persil.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire la saucisse végétal environ 6/7 minutes
Chauffer le pain très rapidement environ 15 secondes au micro-ondes.
Ouvrir délicatement le pain et ajouter :
- Un trait de sauce hot dog
- La saucisse végétal
- Les crispy onions
- Les dés de pickle
- Un trait de mustard French's
- Un trait de ketchup
- Le pickle d'oignon rouge
- Le persil haché
Servir avec la salade mesclun, les tomates cerises coupés en quartiers et la sauce Caesar.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCE HOT DOG	7566	10 g
CHIPOLATAS VEGETALES	7587	1 pces
KETCHUP SANS SUCRE AJOUTE	7487	10 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
PICKLES ENTIERS	6772	0.01 pces
CRISPY ONIONS	3482	5 g
Persil		5 g
Tomates cerises		20 g
Salade type mesclun		20 g
Vinaigre d'alcool		10 ml
SAUCE CAESAR TOP DOWN	6826	20 g
Oignons rouges		10 g