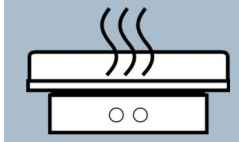
Américain

F01203

Hot dog facon chimichurri

Hot dog de boeuf aux herbes façon chimichurri.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCISSE DE BOEUF AMBIANTE	7549	1 pces
Persil		0.5 bouq
Origan		1 cuillère
Baies roses		1 cuillère
Ail		2 pièce
Ciboulette		1 cuillère
Piment rouge		1 trait
Vinaigre rouge		1 cuillère
Citron jaune		1 pces
Huile d'olive		12 ml
Poivre		1 trait
Sel		1 trait

Mise en place

Ingrédients :
Pain hot dog ambiants Classic Foods of America
Saucisse ambiantes CFOA

Pour la sauce chimichurri :
1/2 bouquet de persil
1 cas d'origan ciselé
1 cac de baies roses
2 gousses d'ail
1/2 tasse de ciboulette émincée
1 pointe de piment rouge
1 cas de vinaigre de vin rouge
1 cac de jus de citron
120 ml d'huile d'olive
Sel et poivre

Hacher les herbes fraiches finement. Ajouter l'ail écrasé, le piment, le vinaigre, le jus de citron et l'huile. Assaisonner avec sel et poivre.

Mise en oeuvre

Réchauffer le pain et les saucisses selon les indications de l'emballage.
Verser la sauce chimichurri sur l'intérieur du pain y déposer la saucisse chaude.
Dégustez.

Suggestion

La sauce chimichurri accompagne les grillades et s'utilise également en marinade.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr