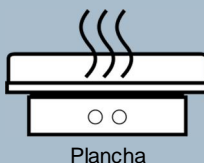


# Pain roll façon hot dog

Moelleux pain roll garni d'une saucisse de boeuf, moutarde, pickles, ketchup et onion crisps.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain roll.  
Laver et éplucher le céleri branche puis l'émincer.  
A l'aide d'un éminceur séparer chaque pains puis les trancher sur le dessus jusqu'à la moitié.  
Faire fondre le beurre.

## Mise en oeuvre

Réchauffer sur une plancha chaude la saucisse de bœuf 2 à 3 minutes.  
A l'aide d'un pinceau, badigeonner le beurre fondu de chaque côté de la mie, du pain roll.  
Puis sur une plancha chaude colorer les deux côtés du pain, afin de le rendre croustillant.  
Ajouter un trait de sauce hot dog relish à l'intérieur du pain roll et placer la saucisse chaude.  
Puis ajouter un trait de moutarde French's et de ketchup, les crispy onion.

## Suggestion

Vous pouvez bien sûr aussi réchauffer la saucisse de bœuf au micro-ondes environ 1 minute.

| Ingrédients                | Code SDV | Poids Net |
|----------------------------|----------|-----------|
| PAINS ROCK & ROLL 16.5 CM  | 7693     | 1 pièce   |
| SAUCISSE DE BOEUF AMBIANTE | 7549     | 1 pcs     |
| HOT DOG RELISH             | 7651     | 20 g      |
| KETCHUP SNACK SAUCE        | 6694     | 10 g      |
| CLASSIC YELLOW MUSTARD     | 6877     | 5 g       |
| CRISPY ONIONS              | 3482     | 5 g       |