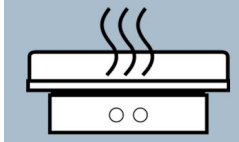
Américain

F01260

Hot dog Tex-Mex

Dans un pain bripché, saucisse de boeuf aux épices, mayonnaise au piment chipotle, guacamole, pico de gallo et piment jalapeno.



Plancha

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le guacamole.
Réaliser un pico, dans un saladier réunir :
- Les dés de tomates
- L'oignon épluché et coupé en dés
- La coriandre fraiche émincé
- Hacher la moitié du piment Jalapenos
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude ou poêle réchauffer la saucisse environ 2/3 minutes.
A la commande réchauffer également le pain hot dog environ 15 secondes au micro-ondes.
L'ouvrir délicatement, ajouter un trait de guacamole puis ajouter :
- La saucisse chaude
- Un trait de mayonnaise chipotle
- Le pico
- Les brisures de nachos

Servir aussitôt avec les frites et le reste de pico à côté.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCISSE DE BOEUF AMBIANTE	7549	1 pces
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg ❄	7192	30 g
CHIPOTLE CREAMY SAUCE	7937	10 g
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	10 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
Oignons		15 g
Tomates grappes		40 g
Citron vert		0.2 pces
Frites		100 g
Coriandre fraîche		3 g

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