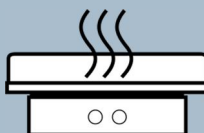


Classic hot dog boeuf pickles

Pain brioché, maxi saucisse de boeuf, pickles, sauce hot dog, tomate et moutarde.



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les saucisses de boeuf.
Couper dans le sens de la longueur en deux le pickle, puis chaque moitié à nouveau en deux et encore en deux, afin d'obtenir des quarts de pickle.
Laver le persil et le hacher.
Eplucher l'oignon et le ciseler.
Laver la tomate et la trancher comme le pickle en quart.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude ou poêle réchauffer les saucisses environ 2/3 minutes.
A la commande réchauffer également les pains hot dog environ 15 secondes au micro-ondes.
Les ouvrir délicatement, ajouter un trait de sauce relish puis ajouter :
- La saucisse chaude
- Le pickle
- Les tomates
- Le trait de French's mustard
- Le persil et les oignons.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF MAXI	7353	1 pces
HOT DOG RELISH	7651	20 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
PICKLES ENTIERES	6772	0.04 pces
Oignons		5 g
Persil		2 g
Tomates grappes		30 g