

# Bacon wrapped hot dog

Dans un pain moelleux, saucisse de boeuf entourée d'une tranche de bacon croustillante, moutarde, tomate, pickles.

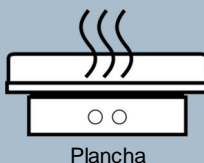


## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les saucisses de boeuf et le bacon.  
Laver le persil et le hacher.  
Laver la tomate et la couper en demi tranches.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude ou poêle réchauffer les saucisses environ 2/3 minutes.  
Réchauffer également les tranches de bacon sur la plancha et les enrouler autour de la saucisse de boeuf.  
A la commande réchauffer également les pains hot dog environ 15 secondes au micro-ondes.  
Les ouvrir délicatement, ajouter un trait de sauce hot dog relish puis ajouter :  
- La saucisse chaude envelopper de bacon  
- Les tomates  
- Le trait de French's mustard  
- Le persil haché  
Servir avec les chips Keogh's et le relish à la tomate.



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	2 pces
SAUCISSE PUR BOEUF MAXI	7353	2 pces
HOT DOG RELISH	7651	20 g
BACON EN TRANCHES	7670	30 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	10 g
CHIPS SEL DE MER 40 G	7713	40 g
ORIGINAL RELISH	7793	20 g
Persil		5 g
Tomates grappes		30 g