

# Breakfast hot dog

Un spécial petit déjeuner avec pain, hot dog, saucisse de boeuf, oeuf brouillé et bacon accompagné de baked beans.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les saucisses de boeuf et le bacon.

Laver la ciboulette et l'émincer.

Couper le pickle en quart dans le sens de la longueur.

Saisir le bacon 10/15 secondes de chaque cotés sur une plancha puis le débarrasser sur une feuille de papier absorbant.

## Mise en oeuvre

Chauffer les baked beans et les placer au bain-marie.

Sur une plancha chaude ou poêle réchauffer les saucisses environ 2/3 minutes.

Casser l'oeuf dans un saladier, ajouter le lait, sel, poivre, puis bien battre l'ensemble.

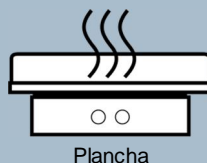
Dans une casserole légèrement huilé, réaliser l'oeuf brouillé.

Réchauffer le pain hot dog environ 15 secondes au micro-ondes.

L'ouvrir délicatement, ajouter un trait de sauce hot dog relish puis ajouter :

- La saucisse chaude
- Les oeufs brouillés
- Le pickle
- Le bacon émincé
- Le trait de French's mustard
- La ciboulette

Servir avec les baked beans et le relish à la tomate.



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF GRILL	7324	1 pces
BACON EN TRANCHES	7670	20 g
ORIGINAL RELISH	7793	20 g
BAKED BEANS	6703	50 g
PICKLES ENTIERS	6772	0.03 pces
HOT DOG RELISH	7651	10 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
Lait		50 ml
Oeuf		1 pces
Ciboulette		5 g