



# Hot dog pastrami gherkins

Pain brioché garni d'un saucisse de boeuf, de pastrami de boeuf, de pickles de cornichons, oignons frits, ketchup et moutarde américaine.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les saucisses de bœuf et le pastrami. Couper dans le sens de la longueur en quatre le pickled.

## Mise en oeuvre

Faire chauffer la saucisse sur la plancha. Chauffer le pain très rapidement sous une salamandre ou 15 secondes dans un micro ondes. L'ouvrir délicatement puis ajouter :

- Au fond du pain un trait de hot dog relish
  - La saucisse
  - Le pastrami sur un coté
  - Les crispy onion
  - Un trait de moutarde French's
  - Un trait de ketchup
- Ajouter les brins d'aneth.

-

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF GRILL	7898	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	1 pces
PICKLED GHERKINS ENTIERS - cornichons ma	7996	40 g
TOMATO KETCHUP PICKLE	7903	5 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
HOT DOG RELISH	7651	15 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g
Aneth		2 g