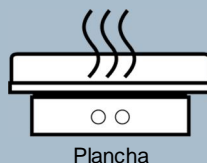


Hot dog pastrami gherkins

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 côté
- 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