

Hot dog Beef Bacon Barbecue

pain brioché avec saucisse de boeuf, sauce barbecue, tranches de bacon, crispy onion, dés de tomate servi avec des onions rings



Vapeur



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les saucisses de bœuf et le bacon.
Laver et émincer la ciboulette.
Laver et couper en dés la tomate.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude, réchauffer les saucisses de bœuf environ 3 à 4 minutes.
Saisir sur la plancha environ 1 minute la tranche de bacon, puis la débarrasser sur une feuille de papier absorbante.
Réchauffer le pain hot dog au micro-ondes 15 secondes ou sur un coin de plancha propre.
Frire dans une friteuse à 180° maximum environ 2,30 minutes les onions rings.
Ouvrir délicatement le pain hot dog, placer la saucisse à l'intérieur puis ajouter :
- La tranche de bacon
- La sauce bbq
- Les crispy onion
- Les dés de tomate et la ciboulette
Terminer le dressage avec les onions rings.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF MAXI	7353	1 pces
BACON EN TRANCHES	7670	20 g
ORIGINAL BBQ SAUCE	7737	30 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g
ONION RINGS	6737	5 pces
Tomates fraîches		20 g
Ciboulette		2 g