



Vapeur

Buffalo Hot dog

Pain brioché avec saucisse de boeuf, dés de tomate, feta, brunoise de céleri, onion crisps avec un coleslaw, Redhot Buffalo sauce



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les saucisses de bœuf.

Laver et couper en petits cubes la tomate.

Couper la fêta également en petits cubes et réserver au frais.

Laver et éplucher le céleri, l'émincer ensuite.

Eplucher les carottes, les laver et les couper en julienne.

Préparer les deux choux puis les émincer.

Réunir dans un saladier les deux choux et la carotte, ajouter la mayonnaise, mélanger intimement, assaisonner et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude, réchauffer la saucisse environ 3/4 minutes.

Placer le pain hot dog au micro ondes 15 secondes ou le réchauffer sur un coin de plancha propre et à température moins élevée.

Dresser le hot dog en ouvrant délicatement le pain et ajouter :

- La saucisse de bœuf
 - Ajouter la tomate, fêta,, céleri branche et persil.
 - Terminer par un trait de sauce redhot buffalo
- Servir aussitôt avec le coleslaw et les feuilles de roquette.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF MAXI	7353	1 pces
CRISPY ONIONS	3482	10 g
SAUCE REDHOT BUFFALO WINGS	6783	10 g
MAYONNAISE PROFESSIONAL	7593	30 g
Fêta		20 g
Tomates fraîches		30 g
Céleri branche		20 g
Persil		4 g
Roquette		10 g
Choux rouge		20 g
Carottes		30 g
Choux blanc		30 g