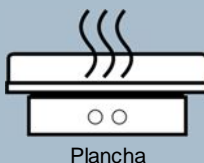


Cayenne hot dog RedHot

Pain à hot dog et sa saucisse de bœuf, sauce piquante redhot, ketchup, sauce cheddar et lamelles de jalapenos.



Mise en place

Laver et couper en dés les tomates, puis réserver au frais.

Éplucher et ciseler les oignons et réserver au frais.

Égoutter les piments jalapenos, le couper en deux, enlever les graines puis le couper en dés et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Mettre à chauffer la saucisse sur la plancha.

Réchauffer brièvement le pain à hot dog sous la salamandre ou sur un coin de plancha propre et pas trop chaud, le pain doit rester moelleux.

Montage :

- Le pain garni d'un trait de ketchup
- La saucisse chaude
- La sauce cheddar chaude
- Les dés de tomates
- Les dés de piments jalapenos
- Les oignons ciselés
- Un trait de Redhot sauce original

Servir avec des frites.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF GRILL	7324	1 pces
KETCHUP CLASSIQUE - SOUPLE	6687	10 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	5 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE	6878	20 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL	6806	0 g
Oignons		10 g
Frites		100 g
Tomates fraîches		20 g