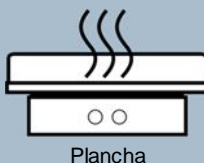


Hot dog Manhattan Classic

Hot dog dans sa version authentique avec saucisse de bœuf, sauce relish, ketchup, bacon, crisp onions, yellow mustard, pickles, tomates et coriandre pour la fraîcheur



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation la saucisse, le pain hot dog et le bacon en tranches..
Egoutter et rincer les grains de maïs.
Couper en petits dés le pickle.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude ou poêle réchauffer la saucisse environ 2/3 minutes.
Ajouter la tranche de bacon sur la plancha également 20/30 secondes.
A la commande réchauffer également le pain hot dog environ 15 secondes au micro-ondes.
L'ouvrir délicatement, ajouter un trait de sauce relish puis ajouter :

- La saucisse chaude
- Un trait de moutarde French's
- Un trait de ketchup
- Les crispy onions
- Les pickles
- Le bacon cassé en petits morceaux
- Finir avec les grains de maïs, la tomate cerise coupé en quatre et la coriandre hachée

Suggestion

Vous pouvez également réchauffer simplement la saucisse au micro-ondes environ 1 à 2 minutes.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN HOT DOG PREDECOUPE 20,5 CM	6500	1 pces
SAUCISSE PUR BOEUF GRILL	7324	1 pces
HOT DOG RELISH	7651	10 g
KETCHUP TOP DOWN 800 ML	6816	10 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
BACON EN TRANCHES	7670	15 g
CRISPY ONIONS - oignons frits	7579	4 g
PICKLES ENTIERS	6772	0.01 pces
Coriandre fraîche		2 g
Tomates cerises		10 g
Maïs en grains		5 g