

Hot Dog «Home Made»



Pour 4 personnes :

4 saucisses à hot dog

(à défaut, on peut utiliser des knacki XL)

8 petits pains à hot dog

Ketchup

2 oignons

Oignons frits

Cornichons aigre-doux

Moutarde aigre-douce ou de la « Savora »

(sinon, mélanger de la moutarde forte avec un peu de miel et de vinaigre de cidre. Goûter et ajuster au goût)

- Commencer, si besoin, par préparer la sauce moutarde, si on ne la trouve pas déjà faite.
- Faire cuire les saucisses, soit à la vapeur, soit à l'eau à peine frémissantes (en tout état de cause, selon les indications du paquet !!!).
- Émincer les oignons et les faire revenir, quelques minutes, dans une poêle, avec un peu de matière grasse, jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides. Réserver.
- Découper (ou hacher) les cornichons aigre-doux en tout petits morceaux.
- Réchauffer les petits pains, 8 minutes environ, au four (préchauffé) à 50°C.
- Proposer les petits pains tiédés, à table, avec les garnitures, à part, dans de petits récipients, ainsi que les sauces. Chacun peut alors composer son hot dog selon ses goûts !!!

Pour moi, c'est pain, tartiné de sauce moutarde + saucisse + oignons cuits + oignons frits + cornichons + ketchup !!!

Prévoir une grande serviette ou une grande bouche (!!!) car, ça dégouline un max. Mais c'est trop bon !!!

