

Hot-dog brioché BLT

PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
6	10 minutes	5 minutes
MOMENTS SUGGÉRÉS DE CONSOMMATION :		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH
COLLATION	AMUSE-BOUCHE	



RECETTE CRÉÉE PAR
Sylvain Leroy, Chef



Ingrédients



Hot-dog de style brioché 52917
Quantité : 6

Sauce

250 g	Mayonnaise
120 g	Bacon tranché
30 g	Babeurre
15 g	Ciboulette hachée
5 g	Poudre d'oignon
5 g	Ail râpé
5 g	Poudre de moutarde
5 g	Poivre noir moulu
1	Jus de lime
Au goût	Sel

Hot dog

Au goût	Tranches de tomate
Au goût	Sel fin
Au goût	Poivre noir fraîchement moulu
1 tête	Laitue Iceberg
15 g	Vinaigre de vin rouge
6	Saucisses hot-dog

Préparation

ÉTAPE 1

Dans un bol moyen, fouettez la mayonnaise, le bacon, le babeurre, la ciboulette, la poudre d'oignon, l'ail, la moutarde en poudre et le poivre. Assaisonnez avec du jus de citron. Saupoudrez de sel, au goût. Réfrigérez jusqu'au moment de l'utiliser.

ÉTAPE 2

Dans un grand bol, assaisonnez les tomates au goût avec du sel et du poivre. Ajoutez la laitue et le vinaigre de vin rouge (au goût). Ajustez l'assaisonnement au besoin.

ÉTAPE 3

Faites cuire les hot-dogs sur le gril ou sur une poêle à griller.

ÉTAPE 4

Pour assembler, étalez une généreuse quantité de mayonnaise sur les pains, puis placez une saucisse hot-dog chaude. Garnissez de tranches de tomate et feuilles de laitue.