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



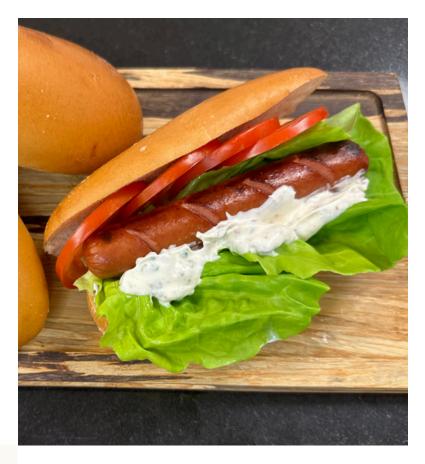
Hot-dog de style brioché 52917 Quantité : 6

Sauce

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

Hot dog

Au goûtTranches de tomateAu goûtSel finAu goûtPoivre noir fraîchement moulu1 têteLaitue Iceberg15 gVinaigre de vin rouge6Saucisses 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.