Tartines et sandwichs

Hot dog de chicago

20 min	10 min	0	10 min	470
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le Hot dog

- 4 **Saucisse(s) de Strasbourg**
- 4 **Tomate(s)**
- 2 **Cornichon**
- 0.5 **Oignon(s)**
- 4 **Petit(s) pain(s) individuel(s)**
- 8 **Piment(s)**
- 4 c. à soupe **Moutarde**
- 8 c. à soupe **Relish**
- 1 **Sel de céleri**

Étape 1

Préparation des Hot Dogs

1. Verser de l'eau à mi-hauteur d'une casserole large et porter à ébullition.
2. Ajouter les saucisses et réduire le feu à petite ébullition.
3. Laisser mijoter pendant 5-10 minutes jusqu'à ce que les saucisses soient bien réchauffées.
4. Ôter les saucisses de la casserole à l'aide de pinces de cuisine et les débarrasser sur une planche à découper.

Étape 2

Préparation de la garniture

1. Couper les extrémités des tomates à l'aide d'un couteau d'office puis les tailler en tranches de 4 cm d'épaisseur. Réserver.
2. Couper les cornichons en deux sur la longueur.
3. Eplucher puis émincer finement les oignons à l'aide d'un couteau éminceur.

Étape 3

Dressage

1. Placer une saucisse dans chaque petit pain.
2. Ajouter des tranches de tomate.
3. Ajouter des morceaux de cornichons.
4. Parsemer d'oignon et ajouter le pickle relish.
5. Dresser 1 piment par hot dog.
6. Ajouter de la moutarde sur chaque saucisse et les saupoudrer de sel de céleri.
7. Déguster immédiatement.