



## *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.