

Chicago style hot-dog

écrit par Pariseyn | 5 mars 2016



Voici un des meilleurs hot-dogs, dont la recette est célèbre et reconnaissable dans tous les Etats-Unis. Et n'oubliez pas : ***jamaïs*** de ketchup sur ce hot-dog !

Ingrédients pour 4 hot-dogs :

4 [Pains à hot-dog aux graines de pavot](#)

4 saucisses de Francfort

1 tomate fraîche

1 bocal de piments marinés

1 oignon coupé en dés

1 pot de relish de concombre

De la moutarde jaune américaine French's®

1 bocal de gros cornichons aigres-doux

Du sel de céleri

Faire dorer les saucisses à la poêle ou au gril 6 à 7 minutes. Toaster légèrement le pain ou le réchauffer entouré d'un essuie-tout légèrement humecté 10 à 15 secondes au four micro-onde à pleine puissance. Couper les cornichons en bâtonnets dans la longueur et l'oignon en dés. Couper la tomate en demi-rondelles fines.

Assemblage :

Placer la saucisse dans le pain et garnir chaque hot-dog avec 2 demi tranches de tomates, 1 bâtonnet de cornichon, 2 piments marinés, l'oignon émincé, la sauce relish et la moutarde

jaune. Saupoudrer de sel de céleri. Servir immédiatement.

