

Danger dog

écrit par Pariseyn | 9 août 2016

✘ C'est une variante du hot-dog des rues de Los Angeles. La base est la même : une saucisse enroulée dans du bacon. Seule la garniture est différente.

Ingrédients, pour 4 hot-dogs :

4 saucisses de Francfort

8 tranches de bacon

2 oignons violets

2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

1 cuillère à café de sucre en poudre

1 bouteille de 25 cl de jus de tomate

1,5 cuillères à café de paprika doux

1,5 cuillères à café de fécule de maïs (Maïzena)

Une pointe de flocons de piment (facultatif)

4 ou 8 piments Jalapeño frais. Si vous utilisez des conserves, égouttez-les bien.

4 [pains à hot-dog](#), maison de préférence

Ketchup et moutarde French's®.

Sel de céleri, poivre du moulin

Eplucher et émincer les oignons en rondelles.

Dans une poêle bien huilée, faire revenir l'oignon à feu moyen dans un peu d'huile pendant 15 à 20 minutes en remuant souvent jusqu'à ce qu'ils ramollissent et deviennent

translucides, mais sans trop colorer. Ajouter le sucre en poudre et le vinaigre, le jus de tomate, baisser à feu doux et laisser réduire une vingtaine de minutes supplémentaires en remuant souvent. Saler avec le sel de céleri, poivrer. Cuire jusqu'à consistance voulue en ajoutant éventuellement de l'eau. Gouter et rectifier l'assaisonnement, en ajoutant éventuellement du piment et du vinaigre selon votre gout. Réserver une fois terminé.

Enrouler 2 tranches de bacon autour d'une saucisse et fixer si nécessaire avec un ou deux cure-dents en bois. Poser les saucisses dans un poêle ou un barbecue avec très peu de gras et faire griller de tous cotés. Poser à coté des saucisses les piments Jalapeño et les faire brunir (le piment Jalapeño devient plus doux et plus sucré quand il est bien doré).

Réchauffer le pain au micro-onde 10 à 20 secondes entouré d'un essuie-tout légèrement humecté ou quelques secondes sur le barbecue, ouvert en deux, coté mie vers le bas (attention, ça toasté très vite).

Assemblage :

Après avoir retiré les cure-dents, poser la saucisse enrobée de bacon dans le pain et badigeonner de moutarde et de ketchup. Enfin, ajouter la sauce à l'oignon confit et le piment entier par-dessus. Servir immédiatement.