

Flo's hot-dog

écrit par Pariseyn | 12 juillet 2016

❌ Voici la « presque recette » d'un des plus célèbres hot-dog des Etats-Unis, je veux parler de Flo's hot-dogs. En fait, c'est la fameuse sauce, le « relish » qui est inimitable. Vous pourrez la trouver toute faite sur eBay USA. Néanmoins, bien que l'on ne puisse reproduire la recette « secrète » de ce fabuleux « relish » à l'oignon, en voici une approche tout à fait satisfaisante.

Ingrédients, pour 4 hot-dogs :

4 saucisses de Francfort ou de Thuringe (Lidl)

4 [pains à hot-dog New England](#) ou 4 [pains à hot dog](#)

La sauce à l'oignon (voir ci-dessous)

Un pot de mayonnaise

Un pot de moutarde jaune French's ou de Dijon

1 oignon cru haché

Du sel de céleri

Pour 500 ml de « relish à l'oignon » :

900 g d'oignons jaunes, hachés fin

190 ml de mélasse (en épicerie bio)

50 ml de vinaigre blanc

110 g de cassonade

5 ml de flocons de piment rouge séchés

3 ml de sauce pimentée Frank ou équivalent

Préparer le « relish d'oignon » :

Mettre les oignons et les flocons de piment séchés dans un mixer. Hacher finement. Procéder par pulses successives. Mettre tous les ingrédients dans une cocotte à fond épais, à feu moyen jusqu'à ce qu'ils soient chauds, en remuant souvent. Baisser le feu et laisser mijoter doucement pendant 8 heures. Surveiller la cuisson régulièrement et rajouter de l'eau si nécessaire. Mettre en pots de verre, et stocker dans le réfrigérateur ou mettre en conserve, en suivant les procédures de stérilisation.

Préparer le hot-dog :

Eplucher et couper l'oignon en dés. Faire chauffer la saucisse à la vapeur 5 à 7 minutes. Deux minutes avant leur fin de cuisson, disposez les pains au dessus des saucisses et faites-les chauffer à la vapeur 2 minutes. Vous pouvez aussi réchauffer le pain au four micro-onde à pleine puissance, 15 à 20 secondes chacun, entouré d'un essuie-tout partiellement humecté.

Assembler le hot-dog :

Placer le hot-dog dans son petit pain chaud et ajouter la sauce oignon, la mayonnaise, la moutarde, l'oignon haché et une pincée de sel de céleri. Servir immédiatement.



Note : pour les plus pressés, il existe une version « courte » du relish d'oignon. Elle est donnée par Becky Mercuri dans son livre « The Great American Hot Dog Book » pour le Maine Hot Dog. La voici ci-dessous :

Ingrédients pour environ 250 ml de sauce :

20 g de beurre

1 oignon moyen haché

80 ml de sauce barbecue K.C. Masterpiece originale

1/8 cuillère à café de flocons de piment rouge (une pincée)

1 cuillère à soupe d'eau

Préparation : Dans une petite casserole, faire fondre le beurre à feu moyen et ajouter l'oignon. Baisser le feu et faire rissoler, en remuant de temps en temps, environ 20 à 25 mn, ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre et translucide. Incorporer la sauce barbecue, le piment et de l'eau (facultatif, en fonction de la consistance de la sauce). Faire cuire à feu doux pendant 5 mn. C'est prêt ! Servir chaud.

Il existe une recette encore plus rapide au four à micro-ondes (celle de la photo ci-dessus) !

Ingrédients, pour 8 parts environ :

250 ml d'oignon violet coupés en dés ou haché

1 branche de céleri coupée en dés

1 gousse d'ail finement haché

250 ml de poivron rouge coupé en dés

3 cuillères à soupe de sweet pickles relish (→ Heinz®)

1 boîte de 70 g de concentré de tomate

80 ml de vinaigre de cidre

15 ml de sauce soja foncée (1 cuillère à soupe)

15 ml de sauce Worcestershire (1 cuillère à soupe)

1 cuillère à soupe de poudre pour chili (adapter selon votre gout, on n'a rien mis)

1 cuillère à soupe de sucre → on a mis 1 cuillère à soupe de mélasse, mais c'est trop. N'en mettre qu'une cuillère à café.

Hacher tous les légumes au robot avec lame tranchante en acier en procédant par petites impulsions et en guidant les gros morceaux pour qu'ils passent bien. Procéder par petites quantités.

Préparation :

1. Dans un bol moyen allant au micro-onde, mélanger l'oignon, le céleri et l'ail. Passer au micro-onde à puissance maximum pendant 1 minute. Remuer et remettre pour 1 minute supplémentaire. → on a mis 3 minutes
2. Incorporer le reste des ingrédients et mélanger bien. Laisser au réfrigérateur une nuit pour libérer les saveurs. → Après incorporation du reste des ingrédients, la sauce était trop liquide. On a transféré dans une poêle et mis sur le feu à épaissir pendant 25 minutes.

Transférer dans un bocal et laisser reposer 24 heures au réfrigérateur pour bien mélanger les saveurs. Cette attente de 24 heures au moins est indispensable pour atténuer le goût trop prononcé de réglisse de la mélasse. Après ce repos, la sauce est vraiment transformée.

Source : Pour la sauce à l'oignon de chez Flo: Food.com

Pour la version simplifiée : « The Great American Hot Dog Book » de Becky Mercuri