

Hot dog à la française

écrit par Pariseyn | 3 juin 2021



C'est un classique (légèrement enrichi ici), que l'on trouve dans toutes les brasseries, au même titre que le croque monsieur ou le classique sandwich jambon beurre.

Ingrédients pour 4 hot dogs :

4 demi-baguettes adaptées aux saucisses

4 saucisses de Strasbourg

200 g de crème fraîche épaisse (30%)

250 g d'emmental râpé

Moutarde au gout (moutarde forte, condiment Amora, Savora, etc)

Sel, poivre

Préchauffer le four à 180°C, chaleur tournante, avec une grille au niveau 2 (1 étant le plus bas).

Chauffer une casserole d'eau frémissante et y plonger les saucisses 5 à 10 minutes (ne pas bouillir pour éviter leur éclatement).

Préparer une plaque de cuisson revêtue de papier cuisson.

Dans un bol, mélanger la crème fraîche et le gruyère râpé. Saler, poivrer. Réserver.

Couper chaque demi-baguette en 2 sur le dessus, sans séparer les 2 parties.

Poser les pains sur la plaque de cuisson.

Badigeonner chaque coté du pain de la moutarde de son choix (condiment Amora pour moi).

Egoutter les saucisses sur du papier absorbant.

Poser une saucisse dans chaque pain.

Répartir le mélange crème/emmental sur chaque saucisse à l'aide d'une cuillère.



Enfourner pour une vingtaine de minutes en surveillant la coloration.

Déguster chaud avec une salade verte.