

# Hot-dog Coney Island

écrit par Pariseyn | 17 juillet 2016



Simplement appelé « Coney Dog » ou même « Coney », il a été inventé par des immigrants grecs aux Etats Unis au début des années 1900. Chacun avec sa recette traditionnelle, ce qui explique les différentes variantes que l'on trouve aujourd'hui : les premières versions provenaient de Coney Island (c'est la raison pour laquelle ils se nomment ainsi), mais des versions régionales ont émergées, comme par exemple dans le Michigan, où l'on trouve la sauce « Flint », celle de « Detroit », celle de « Jackson », de « Kalamanzoo » et celle du sud de l'état. On trouve sur internet les recettes de ces différentes versions. Les passionnés pourront essayer de les reproduire. Nous utiliserons ici une sauce chili classique, sans haricot bien entendu.

Ingrédients, pour 4 hot-dogs :

4 saucisses de Francfort

4 [pains à hot-dog](#)

450 g de bœuf haché

1 sachet d'assaisonnement pour tacos (Old El Paso ou autre)

1 oignon coupé en dés

De la moutarde French's®

Sel, poivre

Préparation du hot dog :

Faire chauffer une poêle à feu moyen avec un peu d'huile. Faire brunir la viande en mélangeant bien pour casser les grumeaux. Ajouter 180 ml d'eau et le mélange pour tacos.

Réduire le feu et laisser mijoter jusqu'à épaississement en remuant souvent, environ 30 minutes. Gouter et rectifier l'assaisonnement.



Eplucher et couper l'oignon en dés.

Allumer un gril à feu moyen et y faire griller les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient bien marquées. Quand c'est fait, les réserver et poser les pains ouverts (mais non séparé) coté mie vers le bas pour les faire toaster, 30 secondes à 1 minute.

Assemblage du hot-dog :

Mettre la saucisse dans le pain, puis napper d'une à deux cuillères à soupe de chili, de dés d'oignon et ajouter un filet de moutarde French's.

Déguster aussitôt.