

Hot dog danois

écrit par Pariseyn | 28 janvier 2022



C'est une célébrité de la cuisine de rue danoise tout comme la petite sirène de Copenhague dans un autre registre. Et un vrai délice dans son assiette ! Il faut un peu s'organiser pour que tous les éléments soient prêts en même temps. Si l'on réalise les saucisses soi-même, on peut les préparer la veille et les conserver au réfrigérateur, mais les autres composants (sauce rémoulade, salade de concombre, oignons frits, pains à hot dog) gagneront à être préparés le jour même.

Ingrédients, pour 4 hot dogs :

4 [pains à hot dogs](#)

4 [saucisses røde pølse](#)

De la [sauce rémoulade danoise](#)

De la [salade de concombre danoise](#)

Des [oignons frits](#)

Moutarde

Ketchup

Faire frémir de l'eau dans une casserole et y plonger les saucisses pour une dizaine de minutes. Contrôler la température, car au-dessus de 85°C les saucisses éclateront.

Couper les pains en deux dans la longueur sans séparer les 2 parties.

Passer chaque pain 10 secondes au four à micro-ondes à pleine puissance.

Égoutter une saucisse et la déposer dans le pain.

Mettre un trait de moutarde d'un coté de la saucisse.

Mettre un trait de ketchup de l'autre coté de la saucisse.

Déposer un peu de sauce rémoulade sur la saucisse.

Ajouter par-dessus des oignons frits et finir par quelques rondelle de concombre marinés.



Montage du hot dog

A servir avec quelques frites.

Bonne dégustation !