

Hot dog style New England

écrit par Pariseyn | 6 juin 2018



Les petits pains style New England servent aussi, en plus des sandwiches au homard, à faire de délicieux hot dog. Certes, il n'y pas beaucoup de place pour y fourrer des tonnes d'ingrédients, mais justement, c'est ce qui fait tout leur charme. Et le petit plus par rapport à un pain à hot dog classique, c'est que l'on peut faire dorer chaque côté du pain dans une poêle avec beaucoup de beurre. Pas très régime, mais quel délice ce petit côté croustillant précédant le moelleux de la mie.

Ingrédients, pour 4 hot dogs :

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

4 chipolatas, ou 4 saucisses de Francfort, ou 4 knacks d'Alsace

De la « yellow moutarde » French® ou de la moutarde aux condiments Amora®

Ketchup, sauce barbecue, relish, au goût.

La recette est très simple mais savoureuse si l'on utilise des ingrédients de qualité.

Faire griller les saucisses une dizaine de minutes en les retournant de temps en temps.

Beurrer généreusement une poêle antiadhésive sur feu moyen et y faire dorer des deux cotés les pains à hot dog New England. Ajouter du beurre au fur et à mesure des besoins.



Insérer la saucisse dans le pain, ajouter moutarde, relish ou

ketchup au goût.



Déguster aussitôt, en suivant les règles bien sur...