

L.A street dog

écrit par Pariseyn | 1 mars 2016



On le trouve à tous les coins de rue de Los Angeles sous une foultitude de noms : « Death Dog », « Heart Attack Dog », « Mexican Dog », « Cart Dog » ou encore « Tijuana Dog », mais il vaut la peine que l'on affronte tous ces risques ! Un vrai délice.

Ingrédients pour 4 hot-dogs :

4 saucisses de Francfort

4 tranches de bacon

1 oignon

1 poivron vert

1 poivron rouge

4 ou 8 piments Jalapeño frais. Si vous utilisez des conserves, égouttez-les bien.

4 [pains à hot-dog](#), maison de préférence

De la mayonnaise, de la moutarde et du ketchup

Emincer l'oignon en rondelles et couper les poivrons en lanières après les avoir épépinés.

Sur une plancha, un grill ou une poêle bien huilés, faire revenir l'oignon et les poivrons à feu moyen dans un peu d'huile pendant 10 minutes en remuant souvent. Poser le piment entier dans la même poêle et le tourner régulièrement pour qu'il dore de tous les cotés.

Enrouler une tranche de bacon autour d'une saucisse et fixer

si nécessaire avec un ou deux cure-dents en bois. Poser les saucisses à côté des légumes en les tournant pour qu'elles grillent de tous les côtés. La graisse de bacon ajoute de la saveur. Ne pas saler les légumes, le bacon s'en chargera. Cuire 10 à 15 minutes jusqu'à ce que les légumes soient bien tendres et caramélisés, le piment bien brun (le piment Jalapeño devient plus doux et plus sucré quand il est bien doré) et les saucisses bien grillées.

Au cours de la dernière minute, écarter les légumes et les saucisses, ouvrir le pain et le faire griller côté mie vers la poêle. Sinon, réchauffer au micro-onde 10 à 20 secondes entouré d'un essuie-tout légèrement humecté.

Assemblage :

Après avoir retiré les cure-dents, poser la saucisse enrobée de bacon dans le pain et badigeonner de mayonnaise, de moutarde et de ketchup. Enfin, ajouter le mélange de légumes grillés et le piment entier par-dessus. Servir immédiatement.