New York Deli’s hot-dog

écrit par Pariseyn | 13 juillet 2016

Il existe en fait plusieurs recettes du hot-dog New-Yorkais « standard ». Cela dépend où il est servi, que ce soit chez un vendeur ambulant (appelés « dirty water » car les saucisses séjournent des heures dans de l’eau chaude improbable) ou un restaurant plus évolué, les « Delikatessen restaurant » ou « Deli’s ». Ainsi, le hot-dog n’est parfois accompagné que de choucroute, nature ou réchauffée et de moutarde, parfois, il n’y a qu’une fondue d’oignons et de la moutarde, ou pas. D’autres établissements de restauration rapide présentent les deux ingrédients en même temps, la choucroute et la sauce à l’oignon, dont l’une des plus fameuses est la Sabrett’s, franchise de près de 80% des vendeurs ambulants à New York. Ainsi, nous vous proposons les 3 versions : celle avec seulement de la choucroute, celle avec seulement des oignons fondus et celle qui utilise les deux. De même, pour ce qui concerne la sauce à base d’oignon, on trouve plusieurs variantes, allant de la simple fondue d’oignons au confit, ou « relish » le plus sophistiqué, comme celui utilisé par Flo’s Hot Dogs. La première recette, avec seulement de la choucroute, est similaire à celle des vendeurs ambulants, mais aussi du réputé Nathan’s Famous Hot Dogs, excepté que ce restaurant propose sa propre moutarde.

Tout d’abord, la version à la choucroute.

Ingrédients, pour 4 hot-dogs :

4 saucisses de Francfort

4 pains à hot-dog

200 g de choucroute, crue ou cuite, à votre convenance

De la moutarde jaune ou de la brune épicée French’s®.

Préparation :

Etaler la choucroute sur une planche à découper, et hacher à l’aide d’un grand couteau d’abord longitudinalement, puis perpendiculairement. Cela permet de raccourcir les fibres qui seront ainsi plus faciles à manger en sandwich, en particulier lorsqu’elle est crue. Le choix de la choucroute crue ou préparée (chez votre charcutier traiteur ou en grande surface) ainsi que le fait de la consommer froide ou chaude ne dépend que de votre gout. Personnellement, je préfère la choucroute crue et froide, car je trouve que son coté légèrement croquant apporte de la fraicheur au mœlleux du pain et de la saucisse. Mais l’on peut tout à fait servir le hot-dog avec de la choucroute cuisinée passée quelques secondes au four micro-onde ou quelques minutes à feu doux dans une casserole.

Plonger les saucisses dans de l’eau frémissante pendant 6 à 7 minutes en veillant à ce qu’elle ne bout pas. Après l’avoir ouvert en deux, enrober le pain dans une serviette en papier humectée et mettre au four micro-onde 15 à 20 secondes à pleine puissance. Si vous la préférez chaude, placer la choucroute une à deux minutes au four micro-onde.

Assemblage :

Placer la saucisse dans le pain chaud, ajouter un filet de moutarde et garnir de choucroute. Servir immédiatement.

Pour la version avec la sauce « presque Sabrett ».

Ingrédients, pour 600 ml de sauce à l’oignon :

1 ½ cuillère à café d’huile d’olive

4 gros oignons émincés

1 boite de 33 cl de jus de tomate, avec une pincée de sel de céleri.

12 cl d’eau

1 cuillère à soupe de concentré de tomate

1 ½ cuillère à café de paprika doux

1 cuillère à café de sirop de maïs

½ cuillère à café de fécule de maïs

¼ cuillère à café de sel

½ cuillère à café de flocons de piment rouge, à doser à votre gout.

3 cuillères à soupe de vinaigre de cidre ou balsamique, ou plus selon votre gout.

Eplucher et émincer les oignons. Dans une casserole moyenne, faire chauffer l’huile d’olive à feu moyen et ajouter les oignons.

Cuire, à découvert, pendant 10 minutes, en remuant fréquemment. Veiller à ne pas les brunir. Baisser à feu doux et continuer de cuire les oignons, en remuant fréquemment, pendant 30 minutes, ou jusqu’à ce que les oignons soient tendres et translucides mais pas dorés. Ajouter le reste des ingrédients et laisser cuire à feu doux, à découvert et en remuant souvent, pendant 1 ½ à 2 heures, ou jusqu’à épaississement et que les oignons soient très tendres. Goûter et rectifier l’assaisonnement, ajouter plus de piment rouge et de vinaigre à votre gout.

Préparation du hot-dog :

Plonger les saucisses dans de l’eau frémissante pendant 6 à 7 minutes en veillant à ce qu’elle ne bout pas. Après l’avoir ouvert en deux, enrober le pain dans une serviette en papier humectée et mettre au four micro-onde 15 à 20 secondes à pleine puissance.

Assemblage :

Placer la saucisse dans le pain chaud, ajouter un filet de moutarde, et garnir de sauce à l’oignon. Servir immédiatement.

Enfin, pour la version comportant la choucroute et la sauce à l’oignon, ajouter simplement la sauce par-dessus la choucroute.