

North Carolina barbecue dog

écrit par Pariseyn | 10 février 2018



Un hot dog très simple à réaliser mais totalement délicieux. La sauce au fromage onctueuse, le croquant de l'oignon, hummm... Il faut juste se donner la peine d'utiliser les bons ingrédients : pains maison, saucisses artisanales du charcutier ou du boucher, Cheddar de qualité.

Ingrédients, pour 4 hot dogs :

4 [pains à hot dog](#)

4 saucisses de Strasbourg (knack d'Alsace) ou de Francfort

De la sauce barbecue à base de tomate Heinz ou Amora

180 g de Cheddar râpé

50 g de crème fraîche semi épaisse

1 oignon violet

Poivre

Préparation :

Peler et couper l'oignon en dés.

Faire griller les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient bien marquées, 6 à 8 minutes.

Toaster le pain sous le gril du four ou au barbecue. A défaut, réchauffer le pain à la vapeur 2 minutes après l'avoir couper en deux ou au four à micro-ondes 15 à 20 secondes, après l'avoir enveloppé dans un essuie-tout légèrement humecté.

Mettre le cheddar râpé à fondre à feu très doux dans une petite casserole antiadhésive, en tournant continuellement.

Quand il est bien fondu, ajouter la crème fraîche et quelques tours de moulin à poivre. Mélanger bien et garder à température jusqu'au service.



Assemblage :

Placer la saucisse dans le pain chaud. Arroser de sauce barbecue à votre convenance. Emietter des dés d'oignons et verser le cheddar fondu.

Déguster aussitôt.