

Slaw dog

écrit par Pariseyn | 29 mars 2016



Aux Etats-Unis, il se nomme « Southern Barbecue Sweet Slaw Dog », ou « Slaw Dog », parfois « Texas Dog ». Il s'agit d'un hot-dog à la sauce barbecue nappé d'un coleslaw, un mélange harmonieux entre le moelleux de la saucisse et du pain et le croquant du coleslaw.

Ingrédients, pour 4 hot-dogs :

4 [pains à hot-dog](#)

4 saucisses de Francfort

De la sauce barbecue Heinz ou équivalent

8 cuillères à soupe de [coleslaw](#)

Préparation :

Faire griller les saucisses jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.

Emballer chaque pain coupé partiellement en deux dans un papier essuie-tout légèrement humecté, puis passer au four micro-ondes à puissance maximum pendant 10 à 15 secondes par pain. Pour 2 pains en même temps, doubler le temps, pour 3 pains, tripler, etc...

Assemblage :

Placer la saucisse dans le pain chaud. Napper de la sauce barbecue, puis couvrir avec 2 cuillères à soupe de coleslaw. Servir immédiatement.

