



FRENCHY POSH DOGS CHIC & GOURMAND

Ingrédients



2 pers.



4 pers.

Dans votre box :

Pour les Posh Dogs :

Saucisses traditionnelles au porc	2 pièces	4 pièces
-----------------------------------	----------	----------

Tranches de lard fumé	2 tranches	4 tranches
-----------------------	------------	------------

Roquette	1 poignée	1 poignée
----------	-----------	-----------

Sauce barbecue	2 cuillères à soupe	4 cuillères à soupe
----------------	---------------------	---------------------

Pains aux grains	2 pains	4 pains
------------------	---------	---------

Pour le confit d'oignons :

Oignon(s) jaune(s)	1 pièce	2 pièces
--------------------	---------	----------

Vinaigre de cidre	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
-------------------	--------------------	---------------------

Chips	1 paquet	2 paquets
-------	----------	-----------

Dans votre placard :

Miel	½ cuillère à soupe	1 cuillère à soupe
------	--------------------	--------------------

Moutarde	1 cuillère à soupe	2 cuillères à soupe
----------	--------------------	---------------------

Sel

Poivre

Huile d'olive



Réalisation de la recette

Préparation : 15 mn

Cuisson : 20 mn

1. Le confit d'oignons

- Epluchez le(s) oignon(s) et coupez-le(s) en fines demi-rondelles. Dans une poêle avec un filet d'huile d'olive, faites revenir vos oignons. Lorsqu'ils sont translucides, ajoutez la moutarde, le vinaigre, le miel, du sel et du poivre. Laissez caraméliser au moins 5 minutes sur feu moyen.

2. Les Posh Dogs

- En attendant que le confit d'oignons cuise, faites chauffer une poêle sèche. Coupez les pains en deux et faites griller l'intérieur très légèrement (voir photo). Dans la même poêle, faites cuire les saucisses 5 minutes à feu vif pour les griller en les retournant à mi-cuisson, puis 10 minutes à feu moyen pour une cuisson à cœur en les retournant également à mi-cuisson, rajoutez-y le lard fumé en le faisant cuire 2 minutes sur chaque face.

3. Le dressage

- Sur vos pains toastés, tartinez d'une cuillère de confit d'oignons. Ajoutez dans l'ordre 1 tranche de lard fumé, 1 saucisse, 1 cuillère à soupe de sauce barbecue et quelques feuilles de roquette. Refermez le pain et dégustez de suite accompagné de chips.

4. Le mot du Chef

- Le secret d'un bon hot dog chic & gourmand ? De bons ingrédients tout simplement. Il ne faut pas plus de quelques minutes pour vous préparer un plateau repas digne de ce nom pour une soirée farniente !

