



Hot-Dog comme à NYC

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 4 personnes

Préparation | 10 min

Cuisson | 4 min

INGRÉDIENTS

- 4 pains à Hot-Dog
- 4 Knack
- 4 cuil à soupe de ketchup
- 4 cuil à soupe de Yellow Mustard américaine
- 250 g de choucroute
- Crispy d'oignon

Faire réchauffer dans une casserole votre choucroute.

Faire réchauffer pendant 2 min vos knacks (pas des knacky mais bien des knacks, les saucisses que l'on met dans la choucroute) dans de l'eau à ébullition.

Coupez vos pains en deux, sans les ouvrir complètement. Les faire réchauffer 2 min dans votre four préchauffé à 180°C.

Badigeonnez l'intérieur avec 1 cuil de ketchup et 1 cuil de Classic Yellow Mustard américaine (moutarde américaine au miel et aux épices) . Déposez-y une saucisse, ajoutez de la choucroute.

Terminez par un trait de ketchup, de yellow mustard et de crispy d'oignon.
Faire chauffer vos Hot-Dog 2 min à 180°C.