

HOT DOG À L'ANGLAISE

4 personnes 15 minutes facile

Ingrédients

- 4 Brioch'Hot Dogs
- 4 saucisses de Francfort
- 4 tranches de poitrine fumée
- 4 tranches de cheddar
- 1 peu d'huile de cuisson
- 1 concombre
- 1 oignon
- 1 c. à soupe de sel
- 1 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café de moutarde
- 1 c. à soupe de vinaigre de cidre

Préparation

Préparer la sauce relish : râper le concombre (avec la peau) et émincer l'oignon. Mélanger l'oignon et le concombre avec le sel. Laisser reposer une nuit au frais. Le lendemain, rincer et égoutter le mélange oignon-concombre.

Faire chauffer dans une casserole le sucre, la moutarde et le vinaigre. Ajouter le concombre et l'oignon marinés. Mijoter à feu doux une quinzaine de minutes en remuant.

Dans une casserole, porter de l'eau à ébullition. Éteindre le feu et y plonger les saucisses de Francfort 5 minutes.

Enrouler chaque saucisse d'une tranche de cheddar puis d'une tranche de bacon. Faire dorer à la poêle de toute part.

Dresser les hot dogs et servir avec la sauce relish

