Hot-dog à la new-yorkaise

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 25 min
Temps actif: 25 min
Facile



Ingrédients

Pour 4 personnes

4	saucisses paysannes de porc suisse
4 tranches	lard de porc suisse
1	oignon de printemps
150 g	oignons
	sel
200 g	choucroute cuite
2	cornichons
4	petits pains à hot-dog
4 cs	moutarde

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

542	kcal
26 g	de protéines
36 g	de glucides
30 g	de lipides

Contient du gluten
Contient du lactose

Il est également possible de cuire les saucisses à la poêle. Pour cela, les faire revenir dans un peu d'huile, en les retournant régulièrement et sans couvercle, pendant environ 10 minutes.

Préparation

1. Couper la partie verte de l'oignon de printemps en fines rondelles et les réserver pour la garniture. Éplucher la partie blanche et les autres oignons, débiter le tout en fines lamelles. Couper le lard en lanières.

2. Dans une poêle, faire d'abord revenir le lard dans sa propre graisse jusqu'à ce qu'il soit légèrement croustillant. Ajouter les oignons, saler légèrement et les faire revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés et caramélisés.

3. Bien presser la choucroute. Couper les cornichons en rondelles.

4 Cuire les saucisses à chaleur indirecte sur le barbecue, à couvert, jusqu'à ce qu'elles soient dorées de tous les côtés (voir conseil). Poser les petits pains sur le gril 2 minutes avant la fin de la cuisson.

5 Ouvrir les petits pains en deux, mais pas entièrement. Tartiner chaque petit pain avec un peu de moutarde et le garnir d'une saucisse et de quelques rondelles de concombre. Répartir ensuite la choucroute, les oignons et le lard par-dessus, agrémenter le tout avec un peu de moutarde et parsemer avec les fanes d'oignon mises de côté. Servir le hot-dog immédiatement.