Hot-dog maison

Viande Suisse
Mon choix.

Durée totale: 2 h 30 min
Temps actif: 35 min
Moyenne



Ingrédients

Pour 4 personnes

4	saucisses de Vienne de porc suisse
50 g	beurre
1.5 dl	eau
1.5 dl	lait
1 cs	sucre
15 g	levure fraîche
1	œuf
550 g	farine
1 cc	sel
1 cc	crème
100 g	échalotes
1 cs	maïzena
4 cs	beurre à rôtir
2	gros cornichons
0.5 bouquet	ciboulette
	moutarde
	ketchup

Valeurs nutritives

1 portion contient env.:

871	kcal
27 g	de protéines
108 g	de glucides
36 g	de lipides

Contient du gluten
Contient du lactose

Les petits pains à hot-dog faits maison restants se congèlent très bien. Pour cela, les mettre de préférence dans un sac de congélation. Avant d'utiliser les petits pains, les laisser décongeler, puis les enfourner à 180 °C à chaleur tournante pendant environ 8 minutes.

Préparation

1. Faire fondre le beurre dans une poêle, puis le laisser refroidir.

2. Mélanger l'eau, le lait, le sucre et la levure dans un bol. Battre l'œuf et en verser la moitié avec le beurre dans le mélange lait-eau dans le bol, réserver le reste. Ajouter la farine et le sel et pétrir le tout pendant 10 minutes jusqu'à obtenir une pâte lisse. Couvrir et laisser reposer pendant 60 minutes dans un endroit chaud.

3 Diviser la pâte en 8 portions égales et façonner des boules. Les laisser reposer environ 10 minutes. Former ensuite des petits pains longs d'environ 15 cm et les disposer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Laisser reposer 20 minutes.

4 Préchauffer le four à 200° C.

5 Mélanger l'œuf mis de côté avec la crème et en badigeonner les petits pains. Cuire les petits pains à mi-hauteur dans le four chaud pendant 20 minutes.

6 Peler les échalotes, les couper en deux puis en fines lamelles. Les mélanger avec la maïzena. Chauffer le beurre à rôtir dans une poêle antiadhésive et y faire dorer les échalotes. Les déposer sur du papier absorbant pour les égoutter.

7 Porter à ébullition une grande quantité d'eau salée. Faire cuire les saucisses environ 8 minutes au point d'ébullition. Pendant ce temps, couper les cornichons en rondelles. Ciseler la ciboulette.

8 Au moment de servir, couper en deux la moitié des petits pains – voir les conseils – et les tartiner de moutarde et de ketchup. Garnir d'une saucisse, d'échalotes et de cornichons, puis ajouter un peu de moutarde et de ketchup selon les goûts. Servir les hot-dogs immédiatement.