



Hotdogs New York City style



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

1 trait d'huile d'arachide
2 oignons (coupés en grosses rondelles)
4 chipolatas
4 tranches de lard petit-déjeuner
4 petits pains à hotdog (ou piccolos)
4 cuillères à soupe de choucroute (chaude)
moutarde
ketchup
4 cornichons (coupés en rondelles)

Méthode de préparation

- 1.** Versez un filet d'huile d'arachide dans une barquette en aluminium et placez-la sur la grille du barbecue. Faites-y joliment caraméliser les rondelles d'oignons.
- 2.** Enveloppez chaque chipolata d'une tranche de lard petit-déjeuner et faites-les cuire sur la grille.
- 3.** Ouvrez les petits pains à hotdogs et garnissez-les de choucroute, d'une saucisse, d'oignons, de moutarde, de ketchup et de rondelles de cornichon.