



TRANSGOURMET



## INGRÉDIENTS

- 1 pain à hot dog artisanal
- 1 saucisse fumée au bois de hêtre
- 20 g de mayonnaise piment sriracha
- 20 g de tomates marinées séchées
- 20 g de cornichon aigre doux en lamelles
- 8 g de ketchup



## SMOCKED HOT DOG

Convives  
1

Préparation  
5 min

Cuisson  
6 min

### SAUCISSE FUMÉE

Faire cuire la saucisse fumée dans l'eau bouillante en suivant les recommandations mentionnées sur l'emballage.

### BRUNOISE DE CORNICHONS ET TOMATES MARINÉES

Couper les cornichons et les tomates marinées en très petits cubes. Bien mélanger les deux ingrédients.

### MONTAGE ET FINITIONS

Inciser le pain en V sur toute la longueur afin de pouvoir accueillir la garniture. Tartiner les deux faces de mayonnaise au piment. Déposer les rondelles de saucisse. Ajouter la brunoise de condiment. Terminer par le ketchup et la mayonnaise au piment.

Recette réalisée par  
**CHRISTOPHE ADAM**

Chef au Dépôt Légal

6 rue des Petits Champs  
75002 PARIS



Commandez en ligne 24h/24, 7 jours/7  
d'où vous voulez avec l'appli mobile Transgourmet

[www.transgourmet.fr](http://www.transgourmet.fr)