Spicy Hot-Dog

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 15mn

Temps de cuisson : 20mn

Ingrédients :
Ingrédients :

- 4 saucisses paysannes (type fumée artisanale)
- 4 pains à hot dog boulanger
- 2 belles carottes
- 4 c. à soupe de moutarde douce d'Alsace Alélor
- 4 c. à café de sauce Alélor Cayenne & Curry
- Huile pour friture, sel fin

Etapes :
Étapes :

1. Éplucher les carottes et les trancher très finement à la mandoline (environ 1 mm).
2. Tremper les lamelles 10 min dans l'eau froide, bien les sécher.
3. Plonger dans l'huile à 160°C jusqu'à ce qu'elles soient dorées (2 à 3 min). Égoutter, saler.
4. Cuire les saucisses à la poêle ou à la plancha 8 à 10 min.
5. Toaster légèrement les pains face intérieure.
6. Garnir chaque pain d'une saucisse, napper de moutarde douce d'Alsace Alélor puis de sauce Cayenne & Curry.
7. Ajouter les chips de carotte au moment de servir pour le croquant.