Hot dog Alsacien à la Moutarde Forte de Strasbourg

Nombre de personnes : 4

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 10 min



Ingrédients :

Pour le dip de concombre à la moutarde à l'ail des ours :

- *4 pains bretzels de type « mauricette »*
- *4 paires de knacks de Strasbourg*
- *1 jaune d'oeuf*
- *15cl d'huile*
- *1 c.à.c de moutarde fort de Strasbourg Alélor*
- *1 c.à.c de curry en poudre*
- *Sel et poivre*
- *Oignons frits*
- *1/2 pot de chou rouge Alélor*

Etapes :

Préparation de la mayonnaise au curry :

- Sortir tous les ingrédients qui sont au réfrigérateur afin qu'ils soient à température ambiante.
- Clarifier l'oeuf et récupérer le jaune.
- Ajouter la moutarde puis bien mélanger.
- Ajouter le curry puis mélanger à nouveau.
- Monter ensuite la mayonnaise au mixeur en versant l'huile progressivement jusqu'à ce que la texture soit assez ferme.
- Rectifier l'assaisonnement à l'aide de sel et poivre.

Pour le dressage des hot dogs :

- Faire cuire les knacks de Strasbourg.
- Diviser les pains bretzels en deux.
- Garnir de chou rouge Alélor, de mayonnaise au curry, d'oignons frits et d'une paire de knack par sandwich.
- Déguster aussitôt.