

Hot dog alsacien pain bretzel, chou rouge, oignons frits et mayonnaise moutarde forte de Strasbourg et curry

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



Étapes :

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.