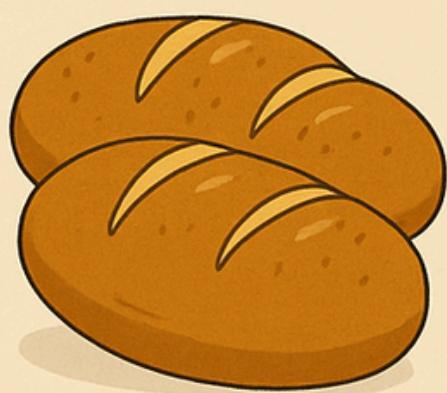


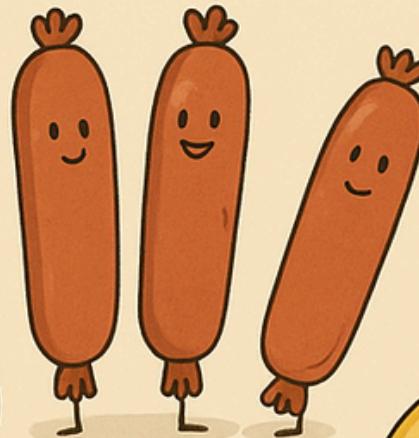
Recette du Calme - **HOT-DOG DORÉ**



Ingrédients



4 pains à
hot-dog



4 hot-dogs



GLOW

1 oignon jaune
émincé
finement



1 c. à soupe de
moutarde
à l'ancienne

1 c. à soupe
d'huile d'olive



UNE C.À SOUPE
DE CRÈME DÉRABLE



1 c. à soupe
d'huile
d'olive



UNE C.À SOUPE
DE MAYONNAISE
OU CRÈME
FRAICHE ÉPAISSE



Sel, pointe
DE PAPRIKA
doux

Déroulé

Oignons caramélisés dorés

Fais revenir l'oignon dans l'huile d'olive à feu moyen. Quand il commence à colorer, ajoute la crème d'étable (ou le miel) + 1 sel. Laisse caraméliser 8 à 10 minutes, jusqu'à ce qu'il soit doré et fondant.



Sauce douce Golden

Dans un bol, mélange:

- moutarde à l'ancienne
- mayonnaise (ou crème fraîche épaisse)
- vinaigre doux (ou jus de citron)
- paprika doux

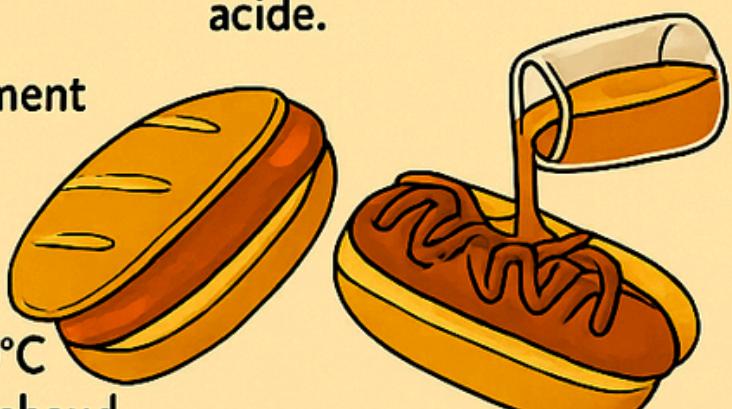
Tu dois obtenir une sauce lissé, dorée et légèrement acide.

Assemblage

Ouvre les pains, étale généreusement la sauce sur les deux faces.

Dépose la saucisse chaude, puis les oignons caramélisés.

Passé 3 à 4 minutes au four à 200°C pour un pain croustillant et bien chaud.



Option Golden Bloom Kitchen

Ajoute des rondelles de cornichon ou un filet de sirop d'érable ultra sucré-salé, ultra équilibré.

