



Le Hot Dog comme chez Maximilien

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 saucisses de Morteau
- 400 g de choucroute cuite
- 1 petit pain recette 1 pour les chips
- 2 petits pains (voir recette du hot dog et ses petits pains)
- Une crêpine préalablement trempée dans de l'eau
- Oignons frits
- Beurre clarifié

Pour l'espuma de moutarde

- 30 g de mayonnaise
- 10 g de moutarde

Préparation

La saucisse

1. Séchez et étalez la crêpinette sur un torchon ;
2. Coupez la saucisse de Morteau en petits cubes. Mélangez-les à la choucroute déjà cuite ;
3. Placez de la farce à la saucisse au milieu de la crêpine, emballez-la dans la crêpinette en laissant entrer trop d'air et formez un boudin ;
4. Emballez ce boudin dans un film plastique en serrant très fort puis sortez-le immédiatement du film. Réservez ;
5. Passez les boudins dans la farine et faites-les bien dorer de chaque côté dans du beurre clarifié. Commencez à chauffer à froid et retournez régulièrement afin que la crêpine ne craque pas.

Les chips de pain

1. Coupez le petit pain en tranches très fines ;
2. Beurrez-les au beurre clarifié à l'aide d'un pinceau puis faites dorer au four.

L'espuma de moutarde

1. Mélangez la mayonnaise et la moutarde ;
2. Placez la préparation dans un cyphon et réservez au frais ;

Le dressage

1. Coupez les saucisses en petits tronçons d'environ 3 cm et dressez-les sur assiette dans divers sens.
2. Garnissez avec l'espuma et les chips de pain. Parsemez d'oignons frits.

Bon appétit