



Les plats principaux

## **New York style hotdog**

**Pour 2 personnes.**

### **Ingrédients**

#### **Pour les pains**

2 saucisses  
4 cuillères à soupe choucroute  
1 cuillère à café de sucre fin  
1 cuillère à soupe sirop d'érable  
4 tranches de lard fumé  
2 petit pains (pour hotdogs)  
ketchup (à goût)  
moutarde (à goût)

#### **Pour le relish**

1 oignon (en demi-anneaux)  
1 gousse d'ail  
70 grammes de purée de tomate  
1 cuillère à soupe de sucre  
50 millilitres de vinaigre de vin, rouge  
50 millilitres d'eau  
huile de tournesol  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Faites le relish. Chauffez un filet d'huile de tournesol dans une poêle et faites revenir les oignons. Ajoutez l'ail pressé et la purée de tomate et faites cuire 1 minute. Ajoutez le sucre, le vinaigre et l'eau et faites réduire. Salez et poivrez.

Mélangez le sucre avec le sirop d'érable. Trempez-y les tranches de lard et faites-les griller un peu sur le barbecue. Rôtissez bien aussi les saucisses.

Ouvrez les pains en deux et tartinez-les avec un peu de ketchup, de mayonnaise ou de moutarde. Fourrez les pains avec le relish, les saucisses, le lard et la choucroute.

## Ustensiles de cuisine

Barbecue

