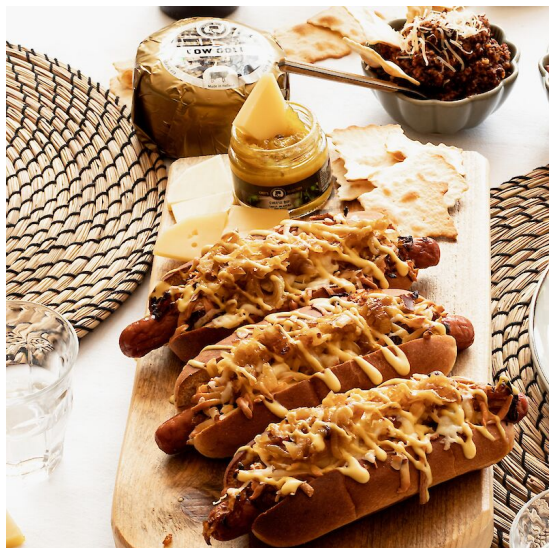




Pains à hot-dogs de luxe : Hotdogs épicés et fumés



Ingrédients

- 50 gramme de fromage de vache affiné
- 1 Fromage de vache fumé
- 1 Mélange de noix épicées
- 1 Quadruple Henri Willig Beer
- 1 Trempette au choix du chef Jalapeno
- 500 grammes d'oignons
- 4 pains à hot-dog
- 4 hot-dogs
- 4 cuillère à soupe de mayonnaise
- 2 cuillère à soupe de moutarde
- 30 ml de jus de citron
- 0.5 cuillère à café de ketchup
- 50 gramme de tomates séchées
- 5 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 25 grammes d'olives noires
- 15 gramme de pignons de pin

La préparation

Hot-dogs durs et épicés avec oignons caramélisés. ;

Couper les oignons en rondelles. ;

Faire fondre du beurre dans une poêle et ajouter les oignons. ;

Mettre à feu doux. ;

Mettre un couvercle sur la poêle pendant 10 minutes. ;

Cela permet de libérer l'humidité des oignons et de les faire caraméliser. ;

Lorsque les oignons deviennent bruns, ils sont prêts. Cela prend au moins une demi-heure à une heure.

Réchauffez les hot-dogs. ; Râper le fromage fumé ;

Râper le fromage fumé. ;

Ouvrez les pains, placez les hot-dogs entre les deux, déposez une partie des oignons caramélisés et du fromage fumé sur le dessus et laissez le fromage fondre au four.

Pendant ce temps, préparez la mayonnaise à la moutarde. ;

Mélanger la mayonnaise, la moutarde, le ketchup et le citron.

Lorsque les hot-dogs sortent du four, mettez un peu de sauce dessus.

Tapenade au fromage

Mélanger les tomates séchées au soleil, les olives noires, le fromage, les pignons et l'huile d'olive dans le robot culinaire

si le mélange est trop sec, ajoutez de l'huile d'olive.

Merci encore à Evelien de @Gezelligerecepten pour ce régal robuste ! ;