

# Hot dog

- Sur le pouce, en solo -

## Ingédients

### Hot Dog :

- 1 pain brioché
- 1 knack Festein d'Alsace
- Moutarde au miel
- Chou à choucroute
- Oignon rouge en pickles
- Graine de moutarde en pickles
- Ciboulette
- Oignon frit

### Pickles oignon & graines de moutarde :

- 100g de sucre semoule
- 200g de vinaigre Melfor
- 300g d'eau
- 3 baies de genièvre

## Préparation

1. Préparer les pickles la veille. Base Pickles : Dans une casserole verser le sucre, le vinaigre Melfor, l'eau et les baies de genièvre. Chauffer jusqu'à ébullition. Puis faire refroidir. Blanchir trois fois les graines de moutarde, à chaque fois départ eau froide. Tailler l'oignon en quartiers très fins. Verser la préparation pickles sur l'oignon et les graine de moutarde séparément et laisser reposer une nuit au frigo.
2. Faire chauffer de l'eau à ébullition puis stopper le feu et y plonger la knack quelques minutes.
3. Caraméliser la choucroute avec un peu de matière grasse (si vous avez un fond de bière, n'hésitez pas à en rajouter ! ).
4. Pour le montage, inciser la brioche (que vous pouvez passer au four pour le toaster), y mettre dans l'ordre, choucroute, knack, pickles, ciboulette, oignon frits et pour finir un trait de moutarde miel.

