



NYC

Durée du high : 60 min

Pour 4 Accros

Level : 

Stuff

4 Pains à hot dog
4 Saucisses de Francfort de Boeuf
500 gr Comcombre
300 gr Céleri
500 gr Oignons
2 Poivron vert
1 Piment
3 L Eau
1,5 Kg Sucre

1 L Vinaigre
100 gr Farine
2 Cas Graines de céleri
2 Cas Graines de moutarde
150 gr Sel
100 gr Cheddar affiné 6 mois
50 cl Crème
1 Oignon
100 gr Farine

Cook

- I Pour le relish, hacher finement les concombres, 300 gr d'oignons, le céleri, les poivrons verts et le piment. Dissoudre le sel dans l'eau. Ajouter les légumes puis réserver au frais une nuit. Rincer et égoutter les légumes. Dans une casserole à fond épais mélanger le vinaigre, le sucre, les graines de céleri et de moutarde; faire bouillir. Additionner les légumes puis porter à ébullition. Baisser le feu et cuire pendant 10 min. N'oublier pas de remuer de temps en temps.
- II Pour la sauce cheddar, dans une casserole ajouter la crème puis la faire réduire. Une fois que la crème commence à légèrement épaissir incorporer le cheddar sans cesser de remuer jusqu'à obtenir un mélange lisse et homogène. Saler et Poivrer. Réserver au chaud.
- III Pour les oignons frits, Préchauffer la friteuse à 180 °C. Eplucher l'oignon et faire des rouelles à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau pour les plus chevronnés. Placer les rouelles d'oignons dans un saladier, ajouter la farine puis tamiser pour enlever l'excédent et plonger dans l'huile jusqu'à une coloration blonde, réserver sur l'assiette avec du papier absorbant.
- IV Porter une casserole d'eau à ébullition, plonger les saucisses afin de les réchauffer pendant 2 à 3 min.

FINISH
HIM

Pour le dressage, ouvrir les pains en deux dans le sens de la longueur, puis passer les pains au four pendant 2 min. Ajouter ensuite le relish, la saucisse, napper de sauce cheddar, parsemer d'oignons frits et dégusté aussitôt.

History

La légende dit qu'un vendeur de saucisses new-yorkais, qui avait l'habitude de servir les saucisses chaudes en donnant à ses clients une paire de gants en plastique pour éviter qu'ils ne se brûlent, manqua un jour de gants et demanda à un boulanger de lui fabriquer rapidement des petits pains blancs sur lesquels il déposa la saucisse. Une autre version relate qu'en 1904, lors d'une foire organisée en Louisiane, un exposant Bavarois, Anton Feuchtwanger, aidé de son beau-frère boulanger, présenta les saucisses chaudes dans un morceau de pain, pour les transporter d'un bout à l'autre de l'exposition, sans se brûler.