



Don Mat

Durée du high : 35 min

Pour 4 Accros

Level : 



- | | | | |
|---------|-------------------|-------|-----------------------------|
| 3 | Botte persil plat | 4 | Saucisses de Franckfurt |
| 3 | Oignons | 4 | Pain à Hot Dog |
| 5 | Gousses d'ail | 20 cl | Ketchup |
| 5 Cas | Origan déshydraté | 2 | Pomme de terre type Binjtes |
| 50 Cl | Huile d'olive | 1L | Huilde de Friture |
| 1 c.a.c | Piment fort | | |
| | Sel | | |



- I Mettre à chauffer dans une casserole 1 litre d'huile à 150°.
 - II Éplucher les Binjtes. puis les râper finement avec une mandoline. Déposer les pommes paille dans l'huile chaude et y mélanger avec un diapason. Une fois colorées mettre dans un plat avec du papier absorbant saler.
 - III Pour la sauce chimichurri,
 - IV Hacher finement, l'ail et le persil et ciseler finement l'oignon. Dans un bol mélanger le piment, l'origan, l'huile d'olive et le sel. Ajouter l'huile d'olive et le reste des ingrédients.
 - V Portez à ébullition une casserole d'eau afin de pocher les saucisses. Une fois à ébullition, arrêter le feu et plonger les saucisses dans l'eau pendant 5 Minutes
- FINISH HIM Ouvrez les pains en deux et étalez le ketchup, ajoutez la saucisse, la sauce chimichuri les pommes paille et dégustez rapidement !

Vers 1890, les stands ambulants étaient appelés «dogs carts»

