

Porc

Hot dog au chili



45 min 10 min 30 min 5 min 503

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Étape 1

Préparation du chili

- 1 Eplucher l'oignon et l'ail à l'aide d'un couteau d'office puis les émincer avec un couteau de cuisine. Réserver.
- 2 Dans une marmite, faire revenir le boeuf haché sur feu moyen, en l'émiettant à l'aide d'une cuillère en bois.
- 3 Remuer de temps en temps en grattant les sucs de cuisson au fond de la marmite pour qu'ils ne brûlent pas.
- 4 Lorsque le boeuf est cuit, ajouter l'ail et l'oignon. Assaisonner avec du piment de Cayenne, du paprika et du cumin. Bien mélanger.
- 5 Ajouter les tomates, mélanger à nouveau et laisser cuire pendant encore 5 minutes.
- 6 Ajouter le bouillon de boeuf et porter à ébullition.
- 7 Dès les premiers bouillons, baisser la plaque sur feu moyen et laisser mijoter pendant environ 10 minutes pour que la sauce épaississe.
- 8 Retirer du feu.

Étape 2

Préparation du pain et des saucisses

- 1 Faire chauffer une poêle à griller sur feu moyen.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le chili

250 g **Boeuf haché**
200 ml **Bouillon de bœuf**
80 g **Tomate(s) concassée(s)**
0.5 **Oignon(s)**
2 **Gousse(s) d'ail**
2 c. à café **Piment de Cayenne**
1 c. à café **Paprika**
2 c. à café **Cumin (en poudre)**
1 **Fleur de sel**

Ingrédients pour les hot dogs

4 **Saucisse(s) de Strasbourg**
4 **Petit(s) pain(s) individuel(s)**
70 g **Cheddar**
0.5 **Oignon(s)**
1 **Tomate(s)**
4 c. à café **Sauce Chili**

- 2** Mettre les saucisses sur le grill. Laisser cuire pendant 3 à 4 minutes de chaque côté jusqu'à ce qu'elles soient chaudes et marquées par le grill.
- 3** Enlever les saucisses du grill à l'aide de la pince.
- 4** Mettre les petits pains coupés en deux côté mie sur le grill, laisser griller pendant 2 à 3 minutes.
- 5** Retirer les pains du grill.

Étape 3

Dressage

- 1** Dans une assiette, mettre un pain coupé en deux et le garnir d'une saucisse.
- 2** Eplucher et émincer l'oignon.
- 3** Bien laver la tomate et la couper en dés. Râper le fromage.
- 4** A l'aide d'une cuillère, napper la saucisse de chili.
- 5** Garnir d'oignon, de tomate et de fromage.
- 6** Ajouter un trait de sauce chili, servir chaud.