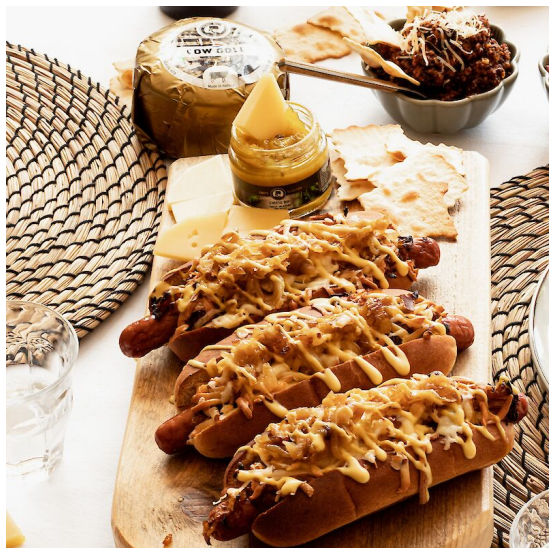




## Pains à hot-dogs de luxe : Hotdogs épicés et fumés



### 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

## Méthode de préparation des pains à hot-dogs de luxe

Envie de quelque chose de savoureux avec une touche de luxe ? Essayez cette savoureuse recette de hot-dogs ! Ces hot-dogs épicés et fumés, agrémentés d'une mayonnaise à la moutarde maison et décorés d'oignons caramélisés, sont un vrai régal. Idéal pour un déjeuner copieux ou comme plat principal lors d'un dîner décontracté. Avec un mélange de fromage jeune, vieilli et fumé, ces hot-dogs prennent une saveur irrésistiblement riche. Suivez notre recette simple, étape par étape, pour préparer vous-même ces luxueux hot-dogs. Que ce soit pour un brunch chaleureux ou une réunion décontractée, ces hot-dogs ne manqueront pas de plaire !

### La préparation

- 1: Couper les oignons en rondelles.
- 2: Faire fondre du beurre dans la poêle et ajouter les oignons. Mettre à feu doux. Mettre un couvercle sur la poêle pendant 10 minutes. Cela permettra aux oignons de libérer leur humidité et de caraméliser. Lorsque les oignons deviennent bruns, ils sont prêts. Cela prend au moins une demi-heure à une heure.
- 3: Réchauffer les hot-dogs.
- 4: Râper le fromage fumé.
- 5: Ouvrez les petits pains, placez le hot-dog entre les deux, déposez un peu d'oignons caramélisés et de fromage fumé sur le dessus et laissez le fromage fondre au four.
- 6: Pendant ce temps, préparer la mayonnaise à la moutarde. Mélanger la mayonnaise, la moutarde, le ketchup et le citron.
- 7: Lorsque les hot-dogs sortent du four, mettez de la sauce dessus.
- 8: Tapenade au fromage Mélanger les tomates séchées au soleil, les olives noires, le fromage, les pignons de pin et l'huile d'olive dans un robot culinaire. Si le mélange est trop sec, ajouter de l'huile d'olive.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig  
henriwillig.com  
T +31 (0) 299 65 5151  
Du lundi au vendredi de 08h30 à 17h00

## **Prêt à préparer vos propres pains à hot-dogs de luxe ?**

Vos hot-dogs maison épicés et fumés sont maintenant prêts à être servis ! Riches en saveurs et en textures, ces luxueux hot-dogs sont le plat idéal pour toutes les occasions. Dégustez-les avec vos amis et votre famille et partagez le plaisir de cuisiner avec amour et créativité. Bon appétit !

