

Hot-dog "Le Basset" oignons, haricots rouges, chorizo, piment



Samuel Guy a ouvert son snack de hot-dogs artisanaux en janvier 2022 à Saint-Patern.

Dog Eat Dog
12, rue Saint-Patern
0744605595

Le hasard est parfois farceur. C'est dans un ancien salon de toilette que Samuel Guy a ouvert son snack spécialisé dans le hot-dog. Dog Eat Dog emprunte son nom à un groupe de musique bien rock, comme celle émise dans ce petit établissement. Samuel a d'abord testé son concept de hot-dogs artisanaux avec un foodtruck, avant de « *poser mes saucisses* ». En l'occurrence de vraies knacks fumées, avec des variantes à la volaille ou végétarienne. Le pain vient d'un boulanger du quartier. Les produits sont de préférence locaux. « *Je transforme moi-même au maximum, même mes sauces sont maison. Le cheddar mélangé avec du vin blanc, la moutarde coupée avec miel et épices.* ». À la carte, sept recettes de hot-dogs, aux noms canins et aux saveurs voyageuses: américaine, mexicaine, asiatique et même d'Allemagne « *d'où est originaire le hot-dog* ». Chaque mois, un "bâtard" permet de varier les plaisirs. En ce début 2024, le "Corgi" est décliné avec Cancoillotte, Comté et ciboulette. À déguster sur place, avec nachos et guacamole, ou à emporter.

→ Ouvert mardi, mercredi et jeudi midi; vendredi et samedi midi et soir.

© Stéphanie Biju

Les oignons caramélisés

Coupez les oignons en fines lamelles et les faire revenir à feu doux dans l'huile d'olive. Salez, poivrez, ajoutez une pincée d'herbe de Provence, un filet de vinaigre balsamique et faites caraméliser dans une cuillère à soupe de sucre.

Les haricots rouges cuisinés

Faire mijoter les haricots rouges avec du sel, du poivre, une pincée de cumin et une cuillère de crème fraîche. Écrasez la mixture au presse-purée pour obtenir une pâte lisse.

Sauce moutarde maison

Mélanger la moutarde avec du miel et du paprika et secouez bien. Vous obtenez une sauce sucrée qui adoucit le piquant du hot-dog.

L'assemblage du hot-dog

Coupez le pain brioché en deux. Étalez la purée de haricots rouges sur chaque partie du pain. Posez la saucisse de Francfort (ou knack) au milieu. Intercalez les tranches de piment jalapeño et de chorizo de chaque côté de la saucisse. Recouvrez avec les oignons caramélisés. Versez un filet de sauce moutarde et déposez quelques oignons crispy. Passez au toasteur 3 minutes.

Pour 1 hot-dog

1 pain brioché (100 g)
1 à 2 oignons
3 cuillères à soupe de haricots rouges
1 saucisse de Francfort ou knack fumée (90 g)
4-5 tranches de piment jalapeño (vert et doux)
4-5 tranches de chorizo fort
Crème fraîche, moutarde, huile d'olive, vinaigre balsamique

Sel, poivre, herbes de Provence, cumin, paprika

Sucre, miel