

# Hot dog texture molle

40 portions

## Source de la recette

Groupe Age-3 : Établissement St-Jude

## Précision ou commentaire de l'établissement

Clientèle de personnes âgées / milieu de vie substitut

### Description de la portion et du service

1 hot dog (environ 110 g)

### Rendement de la recette

### Équipements de préparation

Mélangeur à main

### Récipients de cuisson

2 x 1/2 insertion pleine grandeur  
épaisseur 4 pouces

### Équipement de cuisson

### Équipements de service

### Valeur nutritive par portion

Calories	332	Sodium (mg)	915
Protéines (g)	10	Lipides (g)	22
Glucides (g)	23	Gras saturés (g)	6.5
Sucres (g)	5	Fibres (g)	1



Québec 



## Hot dog texture molle

40 portions

Rendement de la recette

Quantité	Ingrédients et traitement	Mise en place et mode de préparation
40 unités	Saucisses « hot dog »	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Bouillir les saucisses et laisser tiédir.</li><li>2. Mettre les saucisses tièdes dans un chaudron et ajouter l'œuf liquide, la moutarde et le ketchup.</li><li>3. Réduire en purée à l'aide d'un mélangeur à main. Le mélange doit être assez épais pour se tenir ensemble.</li><li>4. Étendre la margarine à l'intérieur des pains.</li><li>5. Avec une poche à pâtisserie, farcir les pains du mélange de saucisses. Insérer la valeur d'une saucisse par pain.</li><li>6. Dans 2 x 1/2 insertions pleine grandeur épaisseur 4 pouces, mettre un linge à vaisselle mouillé plié en deux, doublé d'un papier parchemin. Placer les « hot dog » sur le papier. Monter sur deux étages. Séparer les étages par un papier et finir par un papier en dernier. Replier le linge par-dessus. Sceller bien étanche avec du papier film.</li><li>7. Réfrigérer. Réchauffer au presto 10 minutes avant le service.</li></ol>
200 ml	Œufs liquides	
200 ml	Moutarde	
250 ml	Ketchup	
40 unités	Pain « hot dog »	
400 g	Margarine molle non hydrogénée	

