

QUE L'ON MET LE MEILLEUR  
DE NOUS-MÊMES POUR  
*vous régaler chaque jour !*



## CRISPY CORN DOGS ET LEURS 3 SAUCES



4 PERS



30 MIN



30 MIN

### Ingrédients

- ★ Env. 20 saucisses cocktail Madrange
- ★ 95 g de farine de maïs
- ★ 50 g de farine de blé
- ★ 10 g de sucre semoule
- ★ 3 g de levure chimique
- ★ Sel, poivre
- ★ 1 œuf
- ★ 115 ml de lait demi-écrémé
- ★ 60 g de cornflakes
- ★ Huile de friture

#### Sauce barbecue :

- ★ 1/2 oignon
- ★ 1/2 gousse d'ail
- ★ 2 c. à soupe d'huile d'olive
- ★ 1/2 c. à café de paprika
- ★ 1 c. à soupe de vinaigre de vin
- ★ 1/2 c. à soupe de miel
- ★ 1/2 c. à soupe de moutarde savora
- ★ 3 c. à soupe de ketchup
- ★ 1 c. à café de sauce worcestershire
- ★ Sel
- ★ Quelques gouttes de tabasco

#### Sauce tartare :

- ★ 150 g de mayonnaise
- ★ 10 g de câpres
- ★ 10 g de cornichons
- ★ 10 g d'oignon
- ★ 1 c. à café de persil
- ★ 1 c. à café de cerfeuil
- ★ 1 c. à café d'estragon
- ★ Sel

#### Sauce aux fines herbes :

- ★ 3 c. à soupe de yaourt à la grecque
- ★ 1/2 citron vert
- ★ 1 c. à café d'aneth
- ★ 1 c. à café de ciboulette
- ★ 1 c. à café de coriandre
- ★ Sel, poivre



### Étapes

#### Sucettes de saucisses cocktail façon corn dogs :

Chauffer un bain d'huile dans une casserole ou une friteuse à 170°C.

Dans le bol d'un mixeur, déposer les ingrédients suivants : les farines, la levure, le sel, le poivre et le sucre. Mixer une première fois à vitesse moyenne, ajouter les œufs et le lait, mixer de nouveau. Verser l'appareil homogène dans un récipient.

Piquer chaque saucisse cocktail avec un long pic en bois par le bout. Tremper les saucisses dans l'appareil, puis saupoudrer de cornflakes écrasés. Plonger dans le bain d'huile à 170 °C pendant 1 à 2 minutes. Débarrasser sur un papier absorbant, puis assaisonner de sel.

#### Sauce barbecue :

Éplucher et laver les légumes. Hacher l'oignon et l'ail, les faire suer à l'huile d'olive avec le sel pendant 5 minutes. Ajouter le reste des ingrédients, laisser cuire à feu moyen une vingtaine de minutes.

#### Sauce tartare :

Hacher tous les condiments. Mélanger le tout à la mayonnaise. Rectifier l'assaisonnement, puis réserver au frais.

#### Sauce aux fines herbes :

Zester le citron, puis extraire son jus. Hacher finement les herbes. Mélanger tous les ingrédients au yaourt, puis assaisonner de sel et de poivre.

Les corn-dogs ont une origine qui remonte au début du 20<sup>ème</sup> siècle aux États-Unis. Cette collation emblématique associe une saucisse enrobée de pâte à frire de maïs, offrant une combinaison savoureuse de salé et de sucré. Depuis lors, les corn-dogs sont devenus un incontournable des foires, des festivals et des stands de restauration rapide à travers le monde, séduisant les amateurs de cuisine de rue avec leur simplicité et leur goût réconfortant.

