

Tokkebi (hot dog coréen)

Ingrédients (6 hot-dogs):

Pâte

1/2 tasse (125ml) d'eau tiède
2 c. à thé de sucre
1 c. à thé de levure sèche active
1/4 c. à thé de sel
1 tasse (120g) de farine tout-usage

Garniture intérieures

Saucisses à hot dog
Fromage mozzarella

Garnitures extérieures

Panko
1 patate blanche (+ un peu de farine, voir dans les étapes)
Ramen

Autres ingrédients

Huile pour friture
Sucre
Sauces au choix (ketchup, moutarde, mayonnaise, sriracha, sauce BBQ, etc...)

Étapes

Mélanger l'eau, le sucre et la levure. L'eau doit être tiède (environ 37-38°C ou 100°F). Attendre 5 à 10 minutes pour que la levure soit gonflée.

Une fois la levure gonflée, ajouter la farine et le sel. Mélanger pour obtenir une pâte homogène. Couvrir le bol avec une pellicule de plastique puis laisser la pâte gonfler pour 1 heure. Si l'environnement est trop froid, placer le bol dans le micro-ondes avec une tasse d'eau chaude à côté.

Éplucher la patate et couper en petits dés. Laisser tremper dans l'eau en attendant la prochaine étape.

Dans une petite casserole, faire bouillir de l'eau et y déposer les patates en dés. Blanchir 2 minutes, égoutter et rincer sous l'eau froide. Éponger l'eau des cubes de patate à l'aide d'un linge ou d'un papier essuie-tout, puis les recouvrir d'une mince couche de farine.

Préparer les saucisses et le fromage. Les morceaux de fromage doivent avoir environ la même taille que les saucisses. Piquer une petite baguette en bambou dans les saucisses et le fromage.

Chauffer l'huile de friture à 375°F (190°C).

Au bout d'une heure, la pâte est prête, ne pas la mélanger. Prendre une baguette avec une saucisse ou du fromage puis l'enrouler de pâte. Rouler le "hot-dog" dans les patates en cube jusqu'à ce qu'il en soit recouvert. Finir en le roulant dans le panko.

Mettre dans l'huile pour environ 5 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit bien doré. Retirer et déposer sur un papier essuie-tout pour absorber le surplus d'huile.

Rouler dans le sucre avant de manger, ou bien déguster avec les sauces de votre choix.