

PIMENTS JALAPEÑO FARCIS AU BARBECUE



PRODUITS BRESC UTILISÉS



Parrillada Aio e Lemone
450g

INGRÉDIENTS

4 

- 8 piments Jalapeño
- 8 tr de poitrine fumée
- 100 g de fromage crémeux
- 20 g de Parrillada aio e lemons Bresc
- Quelques gouttes de miel

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Couper les piments en deux sur la longueur et retirer toutes les graines. Dans un bol, mélanger le fromage crémeux avec la Parrillada aio e lemons. Farcir les moitiés de poivrons du mélange de fromage et les enrouler dans des tranches de poitrine fumée. Napper les poivrons d'un peu de miel et les faire cuire environ 15 minutes à 180 °C. Retirer les poivrons du four et les arroser encore de quelques gouttes de miel. Laisser refroidir un peu avant de servir.