Piments Jalapeño farcis au barbecue

Ingrédients

10

- 20 piments Jalapeño
- 20 tr de poitrine fumée
- 250 g de fromage crémeux
- 50 g de Parrillada aio e lemone 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 lemone. 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.

Produits Bresc utilisés

Bresc Parrillada Aio e Lemone 450g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000