



Collations
Plats d'accompagnement

Jalapeños enroulés dans du lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

1 cuillère à soupe de coriandre (finement hachée)
1 cuillère à soupe de persil (finement haché)
180 grammes de fromage à la crème
1/2 cuillère à café poudre de paprika
8 piments jalapeño (frais)
16 tranches de lard fumé
poivre
sel

Méthode de préparation

Coupez les piments dans la longueur et enlevez les graines. Mélangez le fromage à la crème avec les fines herbes et le paprika en poudre. Salez et poivrez.

Remplissez les demi-piments avec le fromage à la crème et lissez bien celui-ci avec le côté bombé d'une cuillère. Roulez chaque demi-piment farci dans une tranche de lard. Fixez avec un cure-dents.

Grillez-les à point durant 15 minutes sur le barbecue. Retournez-les régulièrement.

Conseil: Des mini-poivrons a.l.d. jalapeños ? Délicieux aussi !

Ustensiles de cuisine

Cure-dents
Barbecue

