

3 fois par jour



Crédit photo : Justine Marc-Aurèle

JALAPENO POPPERS (PIMENTS JALAPENOS FARCIS AU FROMAGE)

Voici notre interprétation d’une délicieuse bouchée tex-mex parfaite à grignoter devant le match du Super Bowl! On voit parfois les *jalapeno poppers* entiers et complètement frits, mais notre version ultra facile à réaliser se cuit au four. Ajoutez à ça des ailes de poulet, du guacamole et du chili, et vous aurez un festin à déguster en vous époumonant devant votre équipe préférée!

PARTICULARITÉS

SANS OEUFS SANS NOIX SANS ARACHIDES

PORTIONS

8

PRÉPARATION

15 min

CUISSON

15 min

REPOS

-

CONGÉLATION

Ne se congèle pas.

CONSERVATION

Se conserve 2 jours au réfrigérateur.

INGRÉDIENTS

- 10 à 12 piments jalapenos, coupés en 2 et épépinés (voir note)
- 1 tasse de fromage monterey jack râpé (ou de mélange de fromage râpé tex-mex)
- ½ tasse (½ paquet de 250 g) de fromage à la crème tempéré
- 6 tranches de bacon cuites et hachées, divisées
- 2 oignons verts, hachés finement
- 1 gousse d’ail, hachée finement
- Sel et poivre
- ¼ tasse de panko
- ¼ c. à thé de poudre de chili
- 1 filet d’huile d’olive (optionnel)

ÉTAPES

- Préchauffer le four à 400 °F et placer la grille au centre. Déposer les moitiés de piments jalapenos sur une plaque à cuisson, puis réserver.
- Dans un bol, déposer le fromage râpé, le fromage à la crème, le bacon haché, les oignons verts et l’ail, puis assaisonner. Bien mélanger.
- À l’aide d’une cuillère ou d’une poche à pâtisserie, farcir les moitiés de piments jalapenos, puis les garnir de panko. Saupoudrer de poudre de chili et arroser d’un filet d’huile d’olive, si désiré.
- Enfourner 15 à 17 minutes, ou jusqu’à ce que la chapelure soit bien dorée. Servir.

TRUCS ET ASTUCES

On recommande de porter des gants lors de la manipulation des piments jalapenos et d’éviter de toucher le visage et les yeux pendant et après la manipulation.