

# Jalapeno farci au cheddar fumé, sirop d'érable et basilic, enroulé dans le bacon

**Recette pour 12 tapas**

## **Description**

Relevé et plein de bon goût, une bouché donc vous n'aurez jamais de restes.

## **L'astuce du chef**

Sélectionnez de gros piments afin de rendre l'opération de les farcir plus facile.

## **Ingrédients**

### Jalapenos farcies

- 12 Unité(s) Piment jalapeno
- 200 Gr Cheddar fumé
- 2 Cuil. à soupe Fromage à la crème
- 30 Ml Sirop d'érable
- 0.50 Botte(s) Basilic
- 6 Tranche(s) Bacon

## **Préparation**

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **BBQ** à **350 F°**

### Jalapenos farcis

Enlever la queue de chaque jalapenos. Épepinez les piments.

Ciselez le basilic. Coupez le fromage en petits cubes et dans un cul de poule combinez les fromages, le sirop d'érable et le basilic.

Farcissez les piments avec l'appareil de fromage et ensuite roulez les avec les tranches de bacon. Piquez à l'aide d'un cure-dent.

Préparez des feuilles de papier d'aluminium de manière à maintenir les jalapeno sur la hauteur pendant la cuisson.

Fumez les piments avec chaleur indirect dans votre BBQ ou dans votre fumoir.

**Bon appétit!**