

# Piments farcis aux pêches, menthe et manchego

**Recette pour 4**

## Description

Chaud et frais en meme temps!

Une garniture ou une entrée au choix

## L'astuce du chef

Garnitures pour BBQ ou Brunch

## Ingrédients

### Jalapenos Farcies

- 4 Unité(s) Piment jalapeno
- 100 Gr Fromage manchego
- 40 Gr Confiture de pêches
- 6 Feuille(s) Menthe

## Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **fumoir** à **275 F°**

### Piments farcies

Enlevez la queue de chaque piment. Videz les pépins.

Râpez le fromage. Cisselez les feuilles de menthe.

Dans un cul de poule, rassemblez le fromage, la menthe et la confiture de pêche.

Farcir les piments avec le mélange obtenu.

Dans le fumoir à temperature moyenne, faite fumer les piments durant 10-15 minutes, jusqu'à temps qu'ils soient cuits mais faites en sorte de garder un petit croquant..

**Bon appétit!**