Le Godfather au BBQ

TEMPS DE PRÉPARATION
15 min

TEMPS DE CUISSON
1 h

TYPE DE PLAT
Plat principal

CUISINE
Américaine

INGRÉDIENTS

- 4 piments
- 800 gr de haché de bœuf et porc
- Du rub au choix
- 1 bocal de sauce tomate préparée de qualité.
- 250 gr de fromage à gratiner.

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre BBQ à 110°C pour une cuisson indirecte. Si vous utilisez un BBQ au charbon, placez 2 chunks de bois au dernier moment sur le charbon pour qu'ils fument.
2. Ouvrez les piments en 2, égrainez-les et farcissez de viande.
3. Saupoudrez de rub et placez les piments farcis dans un poêle en fonte.
4. Placez la poêle en fonte dans le BBQ et fermez le couvercle. Laissez cuire une heure.
5. Augmentez la température du BBQ à 200°C.
6. Versez la sauce tomate par-dessus les piments et parsemez de fromage.
7. Laissez gratiner 15 minutes.

MOTS CLÉS
Godfather, piments