

Filets de poulet farcis de fromage et piments



TEMPS DE PRÉPARATION

30 min

TEMPS DE CUISSON

1 h



TYPE DE PLAT

Plat principal

CUISINE

Américaine



PORTIONS

4 personnes

INGRÉDIENTS

- 4 filets de poulet
- Une douzaine de tranches de bacon
- 1 cup de sel à frotter classique
- 4 tranches de cheddar
- 125 gr de cream cheese
- Quelques piments Jalapeños

INSTRUCTIONS

1. Ouvrez vos filets de poulet sur la longueur pour les escaloper. Déposez une tranche de cheddar, quelques rondelles de piment Jalapeño, et une ou 2 c.à.s. de cream cheese. Roulez les filets ainsi farcis et bardez-les de bacon. Vous pouvez utiliser des cure-dents pour vous aider à tenir l'ensemble. Saupoudrez de sel à frotter sur toute la surface.
2. Allumez votre BBQ pour une cuisson indirecte à 110°C. Lorsque le BBQ est à température, placez les filets sur la grille, dans la zone «froide» du BBQ. Jetez une poignée de copeaux de bois ou des morceaux sur les braises et fermez le couvercle.
3. Après 40 minutes de cuisson, vos filets sont prêts. Vous pouvez aussi les caraméliser avec un peu de sauce BBQ si vous le souhaitez.



MOTS CLÉS

poulet