

Jalapeño Poppers farcis à l'avocat



6-8 portions

Ingrédients

Jalapeño

12 piments jalapeños, épépinés et coupés en deux (pour plus de punch, vous pouvez laisser quelques graines!)

2 petits avocats

2 c. à soupe de jus de citron

125 g de fromage à la crème, température ambiante

¼ c. à thé de sel à l'ail

½ c. à thé de paprika fumé

2 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée

6 tranches de bacon, cuites et finement hachées

Garniture

½ tasse de panko

1 c. à soupe de bacon haché

1 c. à soupe de coriandre hachée

1 zeste de citron

2 c. à soupe d'huile d'olive

¼ tasse de fromage parmesan, râpé

¼ tasse de fromage Monterey jack, râpé

Préparation

1. Préchauffer le four à 375°F. Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.
2. Dans un grand bol, peler et écraser les avocats avec le

Jalapeño Poppers farcis à l'avocat

jus de citron. Ajouter le fromage à la crème, le sel d'ail, le paprika fumé, la coriandre et le bacon. Mélanger jusqu'à l'obtention d'une texture homogène et placer au réfrigérateur jusqu'au moment de l'assemblage.

3. Dans un bol moyen, mélanger le panko, 1 c. à soupe de bacon haché, 1 c. à soupe de coriandre, le zeste de citron, l'huile d'olive et les deux fromages. Réserver.
4. À l'aide d'une petite cuillère ou d'un couteau à beurre, remplir chaque moitié de jalapeño avec le mélange d'avocat. Recouvrir chaque moitié d'une quantité généreuse de garniture et cuire au four pendant 20 à 25 minutes. La garniture doit être croustillante et dorée et le jalapeño doit être mou.