

Jalapeños panés au cheddar



La recette de l'apéro caliente !

Ingrédients et quantités

6 piments jalapeños verts
150 g de cheddar
60 g de farine
1 oeuf
60 ml de lait (environ 4 càs)
100 g de chapelure
De l'huile d'olive



Étape 1

Dans un saladier, mélanger la farine, l'œuf et le lait.
Laisser reposer la pâte au moins 1 heure

Étape 2

Laver les piments.

Enlever le pédoncule, fendre les piments dans la longueur et les vider



Étape 3

Farcir les piments de cheddar.

(Couper le fromage en petits morceaux pour les farcir plus facilement).

Étape 4

Dans une casserole, verser de l'huile jusqu'à ce que le niveau soit assez haut pour que les piments baignent dedans.

Faire chauffer à feu moyen.

Tremper les piments dans la pâte préparée à l'étape 1, puis dans la chapelure.



Étape 5

Frire les piments dans l'huile pendant 2 minutes (surveiller avec un chronomètre, c'est mieux).