

Poitrines de poulet farcies au bacon

Ingrédients

- 2 poitrines de poulet
- 4 branches d'oignons verts
- 1 piment jalapenos
- 1 demi tasse de fromage rapé style cheddar
- 6 tranches de bacon
- 1 quart de tasse de sauce teriyaki

Instructions

1. Couper les poitrines au centre presque au complet de façon à créer une escalope ou une grande tranche égale
2. Hacher les oignons verts et le jalapenos vidés, sans les graines et membranes
3. Mélanger les légumes et le fromage rapé
4. Placer sur une planche 2 tranches de bacon. Déposer sur le bacon l'escalope et garnir le centre d'une quantité suffisante du mélange de fromage et de légumes.
5. Enrouler les poitrines de tranches de bacon et attacher à l'aide de cure-dents 6. Cuire à feu indirect jusqu'à ce que la température interne du poulet atteigne 165 F. Badigeonner de sauce teriyaki à mi-cuisson