

Œufs d'Armadillos

Ingrédients :

- 4 saucisses de porc québécois
- 12 Tranches de bacon québécois
- 6 piments jalapenos
- 120 ml de fromage à la crème
- 120 ml de fromage râpé style cheddar
- Rub ou sauce BBQ au goût **Cuisine du Domaine**

Préparation :

- 1-Couper les tiges des piments, les ouvrir sur la longueur et vider la membrane et les graines
- 2-Couper les saucisses pour en vider la chair et mettre dans un bol
- 3-Remplir les piments du mélange des fromages
- 4-Envelopper chaque piment de chair à saucisse
- 5-Enrouler chaque œuf de 2 tranches de bacon
- 6-Cuire ou fumer en indirect jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés, environ 15 min
- 7-Badigeonner ou assaisonner d'épices ou de sauce BBQ au goût