

Piment jalapenos

Piments jalapenos gratinés

Ingrédients :

	huile d'olive
½	oignon espagnol ciselé
1	courgette en julienne
12	piments jalapenos
	Sel
4oz	cheddar doux ou fort râpé.

Méthode :

- Chauffer l'huile dans un poêlon et faire revenir les oignons et les courgettes jusqu'à ce que ce soit bien doré.
- Couper les piments sur la longueur, garder le pédoncule, épépiné.
- Farcir chaque moitié avec la préparation.
- Garnir de cheddar et gratiner au four à 450°F.