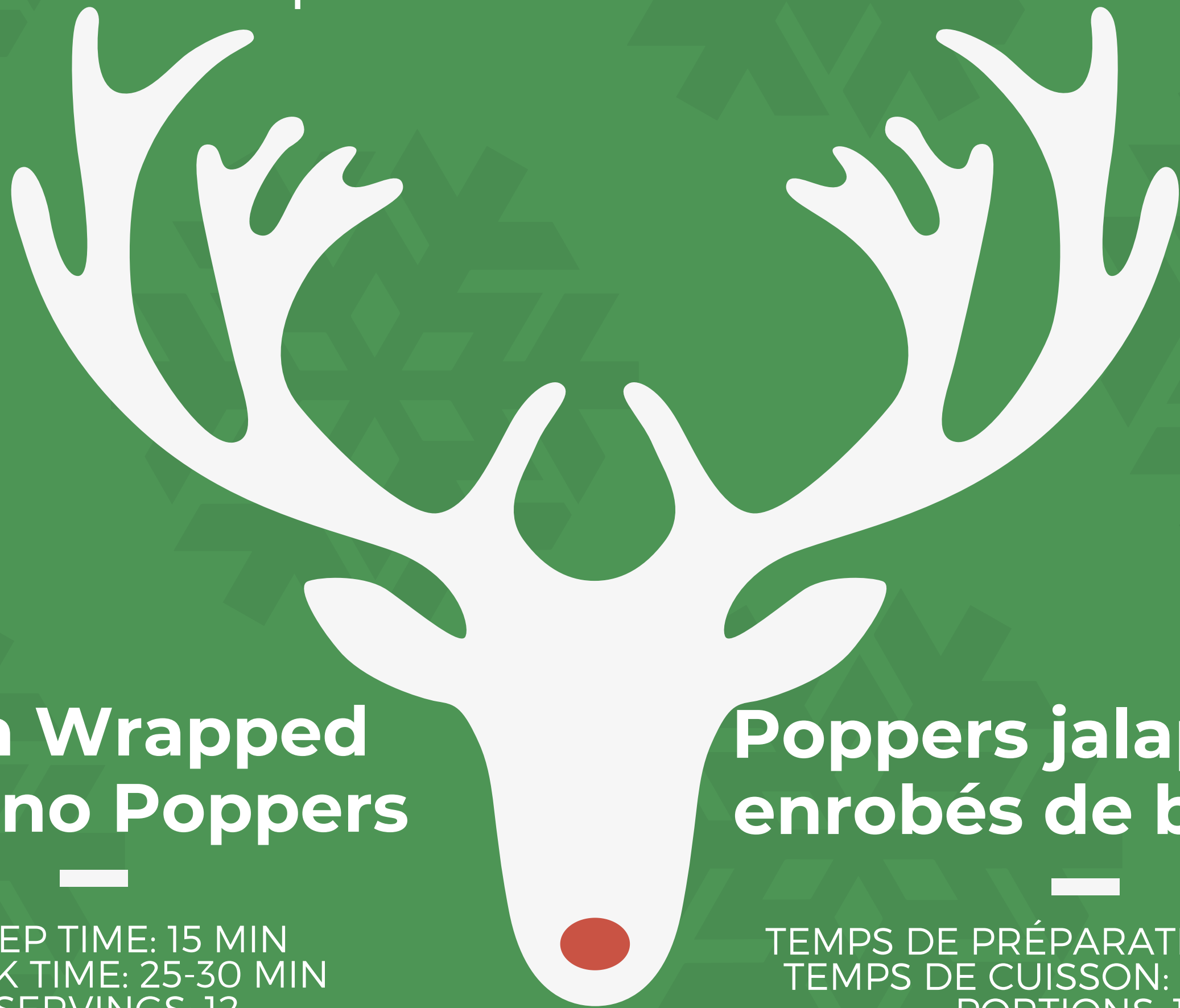


Prepare this in advance...

Préparez ceci à l'avance



## Bacon Wrapped Jalapeno Poppers

PREP TIME: 15 MIN  
COOK TIME: 25-30 MIN  
SERVINGS: 12

### INGREDIENTS

6 LARGE JALAPENOS  
8 OZ SOFTENED CREAM CHEESE OR  
NEUFCHATEL CHEESE  
2 OZ GRATED CHEDDAR, JALAPENO JACK, OR  
HABANERO CHEDDAR  
12 SLICES OF BACON

### INSTRUCTIONS

1. PREHEAT THE OVEN TO 375°F AND LINE A BAKING SHEET WITH FOIL THEN PLACE A BAKING RACK ON TOP.
2. MIX THE CREAM CHEESE AND CHEDDAR TOGETHER UNTIL YOU HAVE A WELL COMBINED MIXTURE.
3. SLICE EACH OF THE JALAPENOS IN HALF LENGTHWISE. TRY TO SLICE RIGHT THROUGH THE STEM SINCE IT LOOKS NICER IN THE FINAL PRESENTATION.
4. SCOOP THE SEEDS AND RIBS FROM THE PEPPERS THEN STUFF EACH WITH ABOUT A TABLESPOON OF THE CHEESE MIXTURE. WRAP EACH PEPPER WITH A SINGLE SLICE OF BACON SLIGHTLY STRETCHING AND OVERLAPPING THE SLICE AS YOU SPIRAL AROUND THE PEPPER. FINISH WITH THE END OF THE BACON ON THE BOTTOM AND PRESSED FIRMLY IN PLACE BEFORE PLACING ONTO THE BAKING RACK.
5. BAKE FOR 25-30 MINUTES OR UNTIL THE BACON LOOKS AS CRISPY AS YOU WANT IT.
6. LET THEM COOL ON THE RACK FOR 5 MINUTES BEFORE TRANSFERRING ONTO YOUR SERVING DISH.

## Poppers jalapeno enrobés de bacon

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MIN  
TEMPS DE CUISSON: 25-30 MIN  
PORTIONS: 12

### INGRÉDIENTS

6 GROS PIMENTS JALAPENOS  
8 OZ DE FROMAGE À LA CRÈME OU DE FROMAGE  
NEUFCHATEL RAMOLLI  
2 OZ DE CHEDDAR, JALAPENO JACK OU  
CHEDDAR HABANERO RÂPÉ  
12 TRANCHES DE BACON

### INSTRUCTIONS

1. PRÉCHAUFFER LE FOUR À 375° F ET TAPISSER UNE PLAQUE À PÂTISSERIE DE PAPIER D'ALUMINIUM, PUIS PLACER UNE GRILLE DE CUISSON SUR LE DESSUS.
2. MÉLANGEZ LE FROMAGE À LA CRÈME ET LE CHEDDAR JUSQU'À CE QUE VOUS OBTENIEZ UN MÉLANGE BIEN COMBINÉ.
3. COUPEZ CHACUN DES PIMENTS JALAPENOS EN DEUX SUR LA LONGUEUR. ESSAYEZ DE COUPER À TRAVERS LA TIGE CAR IL EST PLUS AGRÉABLE DANS LA PRÉSENTATION FINALE.
4. RETIRER LES GRAINES ET LES CÔTES DES JALAPENOS, PUIS FARCIR CHACUN AVEC ENVIRON UNE CUILLÈRE À SOUPE DU MÉLANGE DE FROMAGE. ENVELOPPEZ CHAQUE JALAPENOS D'UNE SEULE TRANCHE DE BACON EN ÉTIRANT LÉGÈREMENT ET EN CHEVAUCHANT LA TRANCHE EN TOURNANT AUTOUR DU JALAPENOS. TERMINER AVEC LE BOUT DU BACON SUR LE FOND ET PRESSER FERMEMENT EN PLACE AVANT DE LE PLACER SUR LA GRILLE DE CUISSON.
5. CUIRE AU FOUR DE 25 À 30 MINUTES OU JUSQU'À CE QUE LE BACON SOIT AUSSI CROUSTILLANT QUE VOUS LE SOUHAITEZ.
6. LAISSEZ-LES SUR LA GRILLE PENDANT 5 MINUTES AVANT DE LES TRANSFÉRER SUR VOTRE PLAT DE SERVICE.