

# Saucisses au fromage et jalapeño

durée totale **40 min.** 20 min. temps de préparation 20 min. temps de cuisson

Données nutritionnelles (par portion):  
**4.254 kJ / 1.017 kcal**

Matières grasses: **76 g** Protéines: **43 g**  
Glucides: **33 g**

## INGRÉDIENTS

2 portions

**2** piments jalapeño  
**50 g** de fromage cheddar  
**4** saucisses BBQ  
**100 g** de lard fumé, coupé en tranches  
**4 càs** Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman

**Moutarde Teriyaki:**

**4 càs** de moutarde  
**2 càs** Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman  
**1 càc** de gingembre râpé  
**0,5 càc** de miel  
**1 càs** de graines de sésame grillées  
**1 càc** Huile de sésame grillée Kikkoman

## PRÉPARATION

**Étape 1**

**2** piments jalapeño - **50 g** de fromage cheddar - **4** saucisses BBQ - **100 g** de bacon fumé, coupé en tranches

Couper le piment jalapeño en longues lanières. Couper le fromage en allumettes. Couper les saucisses dans le sens de la longueur sans les couper entièrement. Les farcir avec le piment jalapeño et le fromage, puis les envelopper hermétiquement dans le bacon.

**Étape 2**

**4 càs** de moutarde - **2 càs** Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman **0,5 càc** de miel - **1 càc** de gingembre râpé - **1 càs** de graines de sésame grillées - **1 càc** Huile de sésame grillée Kikkoman

Mélanger la moutarde avec la sauce barbecue Teriyaki Kikkoman, le miel, le gingembre, les graines de sésame et l'huile de sésame dans un bol.

**Étape 3**

**4 càs** Sauce barbecue Teriyaki au miel & au goût fumé Kikkoman

Enduire les saucisses de sauce barbecue Teriyaki Kikkoman au miel et les faire cuire de chaque côté sur un gril chaud jusqu'à ce que le bacon et les saucisses soient bien dorés. Servir avec la moutarde Teriyaki.