



Boulettes de bœuf "Pêcher mignon"



6 portions

1 boîte 19 on.

1 ½ livres

1

½ tasse

1

¼ tasse

¼ c. à thé

1 pincée

1 c. à soupe

2 c. à soupe

½ tasse

½ tasse

1 c. à thé

2 c. à thé

¼ c. à thé

pêches en tranches

bœuf haché

oignon haché fin

chapelure

œuf

flocons d'avoine

thym

cannelle

persil haché

sel et poivre

huile

ketchup

sauce chili

sauce Worcestershire

moutarde

jus de citron

12 portions

2 boîtes

3 livres

2

1 tasse

2

½ tasse

½ c. à thé

2 pincées

2 c. à soupe

4 c. à soupe

1 tasse

1 tasse

2 c. à thé

4 c. à thé

½ c. à thé

24 portions

4 boîtes

6 livres

4

2 tasses

4

1 tasse

1 c. à thé

4 pincées

8 c. à soupe

2 tasses

2 tasses

4 c. à thé

8 c. à thé

1 c. à thé

- Chauffer le four à 350° F
- Égoutter les pêches en ayant soin de recueillir ½ tasse à 1 tasse de leur jus.
- Dans un bol, mélanger le bœuf, l'oignon, la chapelure, l'œuf et les flocons d'avoine.
- Assaisonner de thym, de cannelle et de persil. Saler et poivrer.
- Façonner la préparation en boulettes. Réserver.
- Faire chauffer l'huile dans une casserole et y faire revenir les boulettes 5 minutes environ, à feu moyen-vif. Les déposer dans un plat allant au four. Réserver.
- Dans un bol, mélanger le ketchup, la sauce chili, la sauce Worcestershire, la moutarde, le jus de citron et le jus de pêches réservé, jusqu'à consistance homogène.
- Verser la sauce sur les boulettes et cuire 30 minutes, au four.
- Ajouter les tranches de pêches et poursuivre la cuisson 15 minutes.

P.S. On peut dorer plusieurs boulettes, puis les congeler. Il suffit alors de décongeler le nombre de boulettes approprié et de les apprêter selon la recette choisie.