



Boulettes de porc à la sauce barbecue et aux poivrons

Préparation 20 MIN

Cuisson 40 MIN

Portions 4

Se congèle

Ingrédients

- 4 poivrons, épépinés et coupés en cubes
- 2 gousses d'ail, émincées
- 1 oignon, émincé
- 15 ml (1 c. à soupe) d'huile végétale
- 60 ml (1/4 tasse) de ketchup
- 15 ml (1 c. à soupe) de sirop d'érable
- 5 ml (1 c. à thé) d'assaisonnement au chili, de paprika fumé ou de chipotle moulu
- 1/2 recette de boulettes de porc extra moelleuses, cuites et chaudes (ci-bas)
- Feuilles de basilic, pour le service

Préparation

1. Placer la grille dans le bas du four. Préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
2. Dans un plat de cuisson de 33 x 23 cm (13 x 9 po), mélanger les poivrons, l'ail, l'oignon et l'huile. Saler et poivrer. Cuire au four 30 minutes. Remuer à mi-cuisson.
3. Entre-temps, dans un bol, mélanger le ketchup, le sirop d'érable et l'assaisonnement au chili. Saler et poivrer.
4. Badigeonner les boulettes de la sauce afin de les enrober. Les répartir sur les poivrons. Poursuivre la cuisson au four 10 minutes ou jusqu'à ce que la viande soit laquée. Garnir de feuilles de basilic.

Boulettes de porc extra moelleuses

