

## Boulettes aux pêches

INGRÉDIENTS. Cette recette peut-être doubler, le temps de cuisson reste le même. ( ip 6 pintes)

Boulettes de viande :

1 lb boeuf haché

1 oeuf

1/4 tasse biscuit soda ou remplacer par du riz

1 boîte de conserve (398 ml) pêche

1 oignon haché

sel et poivre

beurre demi-sel pour la cuisson

Sauce :

1 tasse sauce chili

1/4 tasse cassonade

1/2 tasse eau

jus de pêche ( de la boîte de conserve)

1 cuillère à thé moutarde

Quelques gouttes jus de citron

Boulettes: Bien mélanger ensemble tous les ingrédients, sauf l'huile. Façonner des boulettes.

Faire revenir dans un poêlon les boulettes dans le beurre ou l'huile. Ou faire revenir dans l'instant pot en mode sauté ( s'assurer de ne pas laisser de sucs coller au fond en déglacant)

Sauce: Mélanger ensemble tous les ingrédients. Vous pouvez la réchauffer dans un chaudron avant de verser, ou verser sur les boulettes tel quel.

Couvrir l'instant pot et cuire à pression cook/manual pendant 10 minutes. Faire un NR de 5 min. Ensuite ouvrir la valve à venting.

NOTE :

Le beurre peut être remplacé par de l'huile. Pour le jus de pêche, utilisez le jus provenant de la conserve de pêches.

<https://www.recettes.qc.ca/recettes/recette/boulettes-aux-peches-1967>