

Recette Boulettes de porc sauce barbecue

Auteur : BBQ Québec

Date de publication : 2015-01-15



Photo : recettes.qc.ca

Temps de préparation : **10 min**

Temps de cuisson : **15 min**

Temps total : **25 min**

Portions : **8**

INGRÉDIENTS

1 oignon rouge haché finement
30 ml (2 c. à soupe) persil frais haché finement
15 ml (1 c. à soupe) épices jamaïcaines
1 kg (2,2 lb) porc haché maigre
Sel et poivre ou épices à steak
15 ml (1 c. à soupe) beurre ou gras de canard
60 ml (4 c. à soupe) sauce barbecue maison ou du commerce

PRÉPARATION

ÉTAPE 1

Dans un bol, mélanger l'oignon avec le persil et les épices jamaïcaines.

ÉTAPE 2

Ajouter la viande et le beurre ou le gras canard. Saler et poivrer.

ÉTAPE 3

Façonner des boulettes d'environ 1 1/2 po (4 cm).

ÉTAPE 4

Déposer les boulettes sur le grill à feu direct intense et faire cuire pendant 3 minutes de chaque côté.

ÉTAPE 5

Retirer les boulettes du feu.

ÉTAPE 6

Badigeonner de sauce et cuire de nouveau en cuisson indirecte pendant 8 à 10 minutes à environ 350 °F.

ÉTAPE 7

Servir avec du riz et des légumes.
