

Boulettes de porc à la sauce BBQ & aux poivrons

Pour 4 portions:

Boulettes:

- 1 gros oeuf
- 1/2 tasse de lait
- 1 tasse de chapelure Panko
- 1 lb de porc haché
- 1/4 tasse de fromage parmesan frais, râpé finement
- 1 1/2 c. à thé de moutarde de Dijon
- 1/2 c. à soupe de sambal oelek
- 1/2 c. à thé de sel
- 1/8 c. à thé de muscade moulue
- 1 pincée de clou de girofle moulu
- Poivre du moulin (environ 2-3 tours)

Poivrons et sauce barbecue:

- 4 poivrons, épépinés et coupés en cubes
- 2 gousses d'ail, hachées finement
- 1 oignon, émincé
- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 1/4 tasse de ketchup
- 1 c. à soupe de sirop d'érable
- 1 c. à thé de poudre de chili
- Une pincée de poivre de cayenne
- Sel et poivre du moulin
- Feuilles de basilic, pour le service

Boulettes:

Préchauffer le four à 425 F.

Tapisser une grande plaque de cuisson de papier parchemin ou d'une feuille de silicone.

Dans un grand bol, mélanger l'oeuf, le lait et la chapelure Panko. Laisser imbiber pendant 5 minutes.

Mettre tous les autres ingrédients dans le bol et bien mélanger avec les mains.

Avec les mains légèrement huilées, façonner des boulettes avec environ 1/4 tasse du mélange. Le rendement est de 12 boulettes environ.

Déposer les boulettes, en les espaçant, sur la plaque et cuire au four pendant 30 minutes.

Sortir les boulettes du four et les réserver au chaud. Ne pas fermer le four, le laisser à 425 F.

Poivrons et sauce barbecue:

Dans un plat de cuisson de 13x9 po, mélanger les poivrons, l'oignon, l'ail et l'huile. Saler et poivrer.

Cuire au four 30 minutes, en mélangeant à la mi-cuisson.

Entre-temps, dans un bol, mélanger le ketchup, le sirop d'érable, le poivre de cayenne et la poudre de chili. Réserver.

Déposer les boulettes sur le mélange de poivrons cuits et les badigeonner avec la sauce. Poursuivre la cuisson au four 10 minutes ou jusqu'à ce que le dessus des boulettes soit bien doré et caramélisé par la sauce barbecue.

Garnir de basilic frais, au service.

(Source: Kat - Douceurs au palais, inspirée de: [Ricardo](#))