

Brochettes de boulettes de boeuf érable et ail

Note de BM: J'ai fait 1 1/2 X la recette et cela m'a donné 6 brochettes de 5 boulettes.

Ingrédients:

12 tomates cerises (+ ou moins, au goût)
1 poivron coupé en cubes (Je l'ai fait blanchir avant)

Pour les boulettes

1 lb (450 g) de boeuf haché mi-maigre
1/4 tasse d'échalote française
1/4 tasse de chapelure nature
1 cuil. à table (15 g) d'huile d'olive
2 cuil. à thé d'ail haché
1/2 cuil. à thé de cumin moulu
1 oeuf battu

Pour la sauce à badigeonner

1/4 tasse (70 g) de sirop d'érable
1 cuil. à table d'[épice à steak](#) (moi, moitié/moitié Épice bifteck Club House sans sel et ordinaire)
1 cuil. à thé d'ail haché

Étapes:

Dans un bol, mélanger les ingrédients des boulettes. Réserver 15 minutes au frais. Dans un autre bol, mélanger les ingrédients de la sauce à badigeonner. Façonner de 12 à 16 boulettes de viande de la même grosseur* que les tomates cerises. Note de BM: *Un peu plus grosses si tomates cerises sont très petites. J'ai fait 1 1/2 X la recette et cela m'a donné 6 brochettes de 5 boulettes.

Préchauffer le barbecue à puissance moyenne~élevée. Assembler 4 brochettes (ou plusieurs petites brochettes) en faisant alterner les boulettes, les tomates cerises et le poivron.

Sur la grille chaude et huilée du barbecue, déposer les brochettes et les badigeonner avec la sauce. Fermer le couvercle et cuire de 10 à 15 minutes en retournant les brochettes à quelques reprises en les badigeonnant de sauce à l'érable.

Source: [je Cuisine Barbecue](#)

Par: [Blanc-manger](#)