

Brochettes de Boulettes aux Abricots

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|--------------------|-------------|
| - BOULETTES ROTIES | 6-8 |
| - ABRICOTS SÉCHÉS | qq. |
| - SIROP DE LIEGE | 1 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE | 1 c à soupe |
| - SEL | |
| - POIVRE | |

Recette:

- Coupez les boulettes en 4.
- Enfilez les quartiers de boulettes sur les brochettes en alternant avec les abricots.
- Faites fondre le sirop de liège doucement pendant 20 secondes au micro-onde. Ajoutez l'huile d'olive, sel et poivre.
- Nappez les brochettes avec ce mélange.
- Faites cuire au barbecue ou sur la Plancha.
- Nappez du reste de sauce pendant la cuisson.

