

Brochette de Boulettes aux Pêches

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- | | |
|----------------------|---------------|
| - BOULETTES ROTIES | 8-10 |
| - PECHE(S) | 8-10 au sirop |
| - SIROP DE LIEGE | 1 c à soupe |
| - HUILE D'OLIVE | 1 c à soupe |
| - HERBES DE PROVENCE | 1/2 c à soupe |

Recette:

- Coupez les boulettes en 4 et les demi-pêches en 3.
- Enfilez les quartiers de boulettes sur les brochettes en alternant avec les pêches.
- Faites fondre le sirop de liège doucement pendant 20 secondes au micro-onde. Ajoutez les herbes de Provence et l'huile d'olive.
- Nappez les brochettes avec ce mélange.
- Faites cuire au barbecue sur la Plancha.
- Nappez du reste de sauce pendant la cuisson.

