



MINI KEBABS DE PORC HACHÉ AUX FRUITS

Préparation : 15 min Cuisson : 8 à 10 min 4 à 8 portions

500 g (1 lb) de porc du Québec haché maigre

125 mL (1/2 tasse) de canneberges séchées

50 mL (1/4 tasse) de persil frais, haché

Au goût sel et poivre frais moulu

1 boîte de 398 mL (14 oz) de pêches tranchées en conserve dans le jus de fruits, égouttées

15-30 mL (1-2 c. à soupe) de cassonade

15 mL (1 c. à soupe) de vinaigre de cidre

Mélanger le porc, les canneberges, le persil, sel et poivre. Façonner en 16 boulettes et enfiler délicatement sur 8 brochettes de bois ayant trempées dans l'eau pendant 30 minutes.

Faire griller sous le gril du four (garder le four légèrement entrouvert) de 8 à 10 minutes. Tourner une fois à mi-cuisson à l'aide d'une spatule. Laisser reposer pendant 2 minutes.

Réduire les pêches en purée au mélangeur avec la cassonade et le vinaigre. Faire chauffer dans une petite casserole sur le feu moyen-fort pendant 4 à 5 minutes, en remuant souvent. Servir avec les mini Kebabs.

Accompagner de riz, de laitue, tomates jaunes et rouges et de compote.

Compote veloutée de canneberges et pommes

250 mL (2 tasses) de canneberges fraîches ou congelées

¾ tasse d'eau

½ tasse de sucre

2 pommes Cortland râpé

Mélanger les ingrédients. Bouillir 5 minutes.