



Boulettes de porc aux pêches

Ingrédients

1 lb de porc haché
1 petit oignon coupé fin
¼ c. à thé de clou de girofle
¼ tasse de confiture d'abricots
2 tasses de sauce aigre douce HP
1 tasse de morceaux de pêches
½ piment rouge coupé en dés
Huile
Sel et poivre

Préparation

- Mélanger ensemble le porc, l'oignon, le clou de girofle sel & poivre
- En faire des petites boulettes
- Déposer sur plaque avec parchemin
- Cuire à 350 F° durant environ 20 minutes
- Dans un poêlon, mettre un peu d'huile et faire griller les morceaux de pêches, y ajouter la confiture, la sauce HP, le poivron et les boulettes
- Cuire quelques minutes
- Servir avec un riz aux amandes par exemple

Bon appétit



Poulet grillé aux pêches

Ingrédients

6 hauts de cuisses de poulet désossées
6 tranches de bacon
3 pêches
1 oignon rouge
1 tasse de tomates cerises
¼ tasse huile
½ tasse de vinaigre blanc
1 cuil. à table moutarde Dijon
½ tasse de miel
Sel & poivre
Pois mange-tout

Préparation

- Préparer une grande tôle à biscuit avec du papier parchemin
- Préparer les pêches en quartier
- Couper l'oignon en quartiers
- Enrouler les hauts de cuisse de poulet avec une tranche de bacon
- Mélanger huile, vinaigre, miel, sel et poivre
- Déposer le poulet, les pêches et l'oignon sur la tôle
- Arroser de la marinade
- Passer au four 375 F° durant 50 minutes environ
- Servir avec légumes

Bon appétit !



Pêches rôties à la cardamome

Ingrédients

4 pêches
Zeste d'un citron
2 cuil. à soupe de beurre
4 cuil. à soupe de cassonade
½ cuil. à thé de cardamome
Yogourt nature
Fruits frais
Sirop d'érable

Préparation

- Défaire les pêches en quartiers et les placer sur une tôle avec parchemin
- Mélanger le zeste, le beurre, la cassonade et la cardamine
- Étendre sur les pêches
- Passer au four à 400 F° durant 25-35 minutes ou jusqu'à ce que les pêches soient dorées
- Servir sur yogourt accompagné de fruits et arroser de sirop d'érable

Bon appétit !



Graham au café et aux pêches

Ingrédients

3 paquets d'une boîte biscuits Graham
500 ml de crème 35 %
1/2 pouding instant vanille
1 cuil à thé de café instant
28 onces de pêches en conserve égouttées ou congelées

Préparation

- Fouetter la crème
- Diluer le café dans ¼ de tasse d'eau
- Ajouter à la crème fouettée, le pouding en poudre et le café dilué
- Mélanger
- Dans un plat de pyrex 9x9 po, étendre un peu de crème au café (de façon à ce que les biscuits restent fixés au fond du plat)
- Disposer une rangée de biscuits
- Étendre de la crème au café et ainsi de suite jusqu'à ce que le plat soit plein
- Garnir de pêches
- Couvrir d'une pellicule plastique
- Réfrigérer une nuit
- Garnir de petits fruits
- Servir à avec une sauce au chocolat

Bon appétit !