

## Boulettes sauce aux pêches

(4 portions)

### Sauce

- 1 tasse de ketchup
- 1/4 de tasse de cassonade
- 1/2 tasse de jus de pêche (le jus d'une canne)
- 2 c. à thé de moutarde
- 2 c. à thé de sauce soya
- 

### Boulettes

- 1 livre de viande hachée
- 1 oignon haché fin
- 1/2 tasse de chapelure ordinaire
- 1 oeuf
- sel et poivre au goût

### Préparation

- Mélanger ensemble tous les ingrédients de la sauce
- Former de petites boulettes
- Placer les boulettes dans un plat allant au four, recouvrir de la sauce et placer dans le four préchauffé à 375 °F.
- Cuire pendant une heure ou jusqu'à ce que les boulettes soient cuites, en brassant délicatement à mi-cuisson.
- Ajouter les quartiers de pêches (de la canne) et cuire encore 15 minutes.
- Servir avec un bon riz basmati ou à grains longs.