

# Boulettes de veau aux pêches

## INGRÉDIENTS

1 ½ lb de veau haché  
1 oignon  
1 c. thé de fines herbes  
½ tasse de chapelure  
1/8 tasse de sauce chili  
1 gousse d'ail hachée  
1 c. table de sauce soya  
1c. table de concentré de bœuf  
1 branche de céleri haché  
Sel et poivre

Mélanger tous les ingrédients, façonner des boulettes et déposer sur une plaque. Cuire au four à 350° pendant 30 minutes.

## SAUCE

¼ tasse de sauce chili  
¼ tasse de moutarde préparée  
1/3 tasse de jus de pêche (de la conserve)  
1c. thé de sauce soya  
½ tasse de pêche en conserve, broyée  
Poivre

Mélanger tous les ingrédients de la sauce et réchauffer. Ajouter les boulettes et laisser mijoter 20 minutes.

