

Boulettes de viande sur le BBQ

- La meilleure recette de boulettes de viande sur le BBQ!



PRÉPARATION
30 MIN

CUISSON
1H

TEMPS TOTAL
1H30

PORTIONS
18

Ingrédients :

- 1/2 tasse (125 ml) de chapelure Panko
- 1/3 de tasse (90 ml) de lait
- 1 lb de bœuf haché
- 4 gousses d'ail émincées
- 2 cuillères à soupe d'épices à steak de Montréal
- 1 cuillère à thé de sel
- De la sauce BBQ (comme notre [sauce BBQ maison](#))

Préparation :

1. Dans un bol de taille moyenne, mélanger la chapelure Panko et le lait. Laissez tremper pendant un bon 5 minutes.
2. Puis, ajouter le bœuf, l'ail, les épices et le sel. Bien mélanger avec vos mains (propres) et former 18 boulettes de viande. Mettre de côté et laisser reposer pendant environ 30 minutes pendant que vous chauffez votre barbecue.
3. Préchauffer le barbecue à 300 °F (150 °C).
4. Placez les boulettes sur le barbecue et chauffer pendant 30 minutes.
5. Retourner et badigeonner une bonne couche de notre délicieuse sauce BBQ maison. Faire cuire pendant 15 minutes.
6. Retourner encore une fois et badigeonner une autre de sauce BBQ. Faire cuire un dernier 15 minutes.
7. Servir avec une bonne salade, pains et encore plus de sauce!
8. Bon appétit 😊

“ *Apprivoisez votre BBQ avec cette recette super simple et délicieuse de boulettes de viande! La sauce est débilement bonne :)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)

