



Rougail saucisses

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MN

DURÉE TOTALE : 45 MN

PRÉPARATION :

ETAPE 1

FAIRE BOUILLIR LES SAUCISSES PENDANT 10 MN PUIS LES ÉGOUTTER. DANS UNE COCOTTE, FAITES DORER LES OIGNONS AVEC L'HUILE ET AJOUTEZ LES SAUCISSES COUPÉES EN MORCEAUX.

ETAPE 2

PUIS AJOUTEZ LE GINGEMBRE ET LES TOMATES. MÉLANGEZ BIEN.

ETAPE 3

AJOUTEZ LE THYM ET LE CURCUMA, PLUS LE PIMENT ET UN PETIT PEU D'EAU. COUVREZ ET LAISSEZ CUIRE À FEU DOUX PENDANT 1/2 HEURE ENVIRON.

INGRÉDIENTS :

(POUR 6 PERS)

- 1 KG DE SAUCISSES FUMÉES ARCISIENNES
- 3 C À S D'HUILE
- 2 GROS OIGNONS ÉMINCÉS
- GINGEMBRE
- 5 TOMATES HACHÉES FINEMENT
- 1 BRANCHE DE THYM
- 2 PINCÉES DE CURCUMA
- PIMENT FORT OU 1 PINCÉE DE PIMENT EN POUDRE DE CAYENNE

ETAPE 4

LA SAUCE DEVRA ÊTRE TRÈS ROUGE ET ÉPAISSE, CE QUI INDIQUERA LA FIN DE LA CUISSON. SERVIR AVEC DU RIZ.

Recette
proposée par

