



ROUGAIL SAUCISSE, ACCOMPAGNÉ DE RIZ - 6 PERS.

INGRÉDIENTS

- 4 saucisses fumées
- 4 oignons
- 4 gousses d'ail
- 4 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 2 cuillère à café de curcuma
- 1/2 cuillère à café de piment doux
- 1 boîte (780g) de tomates pelées concassées
- Riz
- Thym, laurier
- Sel, poivre

USTENSILES

- Marmite ou casserole
- Planche à découper, couteau, cuillère en bois

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation : 30 minutes
- Cuisson : 20 minutes

MÉTHODE

Piquer les saucisses et les mettre à cuire dans l'eau bouillante pendant 10 minutes. Vider l'eau et réserver les saucisses.

Peler et émincer l'ail et l'oignon.

Dans la même marmite, mettre à chauffer l'huile d'olive. Faire revenir l'ail et l'oignon.

Couper les saucisses en rondelles de 1,5cm environ et les ajouter dans la marmite. Ajouter les tomates concassées et les aromates.

Couvrir et laisser mijoter sur feu doux pendant 15-20 minutes.

Déguster avec du riz.