

ROUGAIL SAUCISSES



Les ingrédients pour 4 personnes:

- 8 saucisses fumées (le mieux sont les saucisses créoles, mais si comme moi il n'y en a pas chez vous, vous pouvez mettre des saucisses de Toulouse)
- 8 grosses tomates
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail écrasées
- du thym
- 2 cs de curcuma

La recette:

Faites bouillir les saucisses dans une grande sauteuse remplie d'eau pendant une demie heure.

Coupez les en morceaux.

Coupez les tomates en petits dés.

Dans un wok, une poêle à bords hauts ou dans une sauteuse, faire revenir les morceaux de saucisses dans un peu d'huile.

Une fois les morceaux bien colorés, ajouter les oignons, le thym et, quelques minutes après, l'ail écrasé.

Laissez bien dorer puis ajoutez les tomates et le curcuma.

Salez et laissez cuire 10 minutes à couvert pour faire fondre les tomates.

Servez le rougail avec du riz et des haricots rouge à l'ail et aux herbes.