

Rougail saucisse

Recette proposée par Véro, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 15 minutes Cuisson: 30 minutes



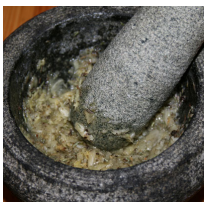
Les ingrédients:

- 500g de saucisses de Toulouse
- 3 oignons moyens
- 3 grains d'ails
- 1 bon morceau de gingembre
- 1 boîte moyenne de tomate pelée
- sel-poivre en grain-curcuma-thym
- la moitié d'un piment antillais ou bien 3-4 petits piments oiseaux

Comment faire:



1) Piquer la saucisse et la mettre à chauffer dans de l'eau pour la dégraisser. Changer l'eau dès l'apparition d'écume et laisser cuire la saucisse pendant 10 minutes -



2) Pendant ce temps, préparer les épices. Éplucher les grains d'ails. Dans un mortier, écraser les grains d'ails, grain de poivre, sel, thym et le morceau de gingembre. -



3) Eplucher les oignons et les couper en fine lamelle -



4) Une fois les 10 minutes passées, sortez la saucisse du feu et la couper en morceau -



5) Dans un poêle, faites chauffer un peu d'huile et faire dorer les morceaux de saucisses -



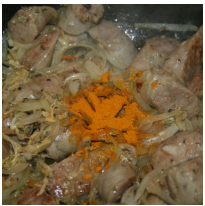
6) une fois la saucisse bien dorer, rajouter les lamelles d'oignons les mélanger et laisser les oignons transpirer. -



7) rajouter les épices écrasés et le piment (coupé en petit morceau) -



8) Mélanger le tout -



9) Rajouter le curcuma -



10) Puis rajouter la boîte de tomate pelée, bien mélanger. Rajouter un peu d'eau si nécessaire et laisser mijoter pendant 5 minutes à feu doux -



11) Accompagner le tout de riz blanc et d'une poêlée de légumes -

**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**



Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !

2026 - [www.simplement-cuisine.fr](http://www simplement-cuisine.fr)