

Rougail saucisse

Préparation: 30 min

Cuisson: 1h10 min

Pour 4 pers.

4 saucisses fumées type Montbéliarde
4 oignons ou 2 gros oignons rouges
2 gousses d'ail
4 tomates ou
1 boîte de tomates concassés (500 g)
1 branche de thym, sel, poivre
2 pincées de curcuma (ou safran en poudre)
1 piment fort (à rajouter selon votre goût)
Huile d'olive



La recette :

Étape 1 :

Dans une cocotte, plongez les saucisses (après les avoir piquées) dans une eau frémissante et laissez cuire 10 minutes dans la même marmite qui vous servira à la préparation du plat afin de garder les saveurs.

Étape 2 :

Videz l'eau chaude, réservez les saucisses. Faites-y chauffer de l'huile d'olive.

Étape 3 :

Faire revenir les oignons émincés et l'ail écrasé sans qu'ils soient trop colorés.

Étape 4 :

Coupez les saucisses en rondelles de 1.5 cm d'épaisseur. Faites chauffer la cocotte à feu moyen puis ajoutez les rondelles de saucisses. Faites revenir 5 min sans les faire dorer. Pendant ce temps, épluchez et émincez les oignons et ajoutez-les aux saucisses. Ajoutez le curcuma et laissez dorer.

Dans le mortier, écrasez le piment avec un peu de gros sel. Ajoutez cette préparation aux saucisses, râpez l'ail, mélangez. Ajoutez la boîte de tomates(ou les tomates) et le thym.

Laissez le tout mijoter pendant 45 min. Quand la sauce devient rouge et épaisse, la cuisson est terminée. Accompagnez de riz blanc (thaï) ou pomme de terre cuites à l'eau.