

Rougaille saucisses

#unjourunerecette 8 - 27 mars 2020

Ingrédients (pour 4 personnes) :

8 saucisses fumées
3 oignons
4 gousses d'ail
6 tomates
1c à soupe d'huile d'olive
1c à soupe de concentré de tomate
Curcuma
Piment

Tailler les saucisses en rondelles assez larges et les faire revenir dans une cocotte avec l'huile d'olive puis les débarrasser.

*Emincer les oignons et hacher l'ail puis les faire revenir dans la cocotte.
Ajouter ensuite le piment et les tomates taillées en dés et laisser compoter 5 minutes.
Assaisonner avec le curcuma et ajouter le concentré de tomate.*

Remettre les saucisses dans la cocotte puis laisser cuire environ 45 minutes.

Accompagner avec du riz et une purée de patates douces.

