AROMATA COCINA

Le rougaille saucisse



Préparation: 15 mins
Cuisson: 35 mins

Ingrédients (pour 6 personnes) :

8 saucisses fumées
2 oignons
3 gousses d'ail
4 grosses tomates fraîches (ou 8 petites)
1 c. à soupe de thym
1 c. à café de curcuma
1 c. à café de cumin
1 c. à café de piment doux
2 dosettes de safran (ou 1 de pistil)
2 morceaux de 2 cm de gingembre frais
2 c. à soupe d'huile d'olive
sel, poivre du moulin

Préparation de la recette:

1.
Faites bouillir dans de l'eau les saucisses pendant 10 min pour éliminer l'excès de sel et de gras. Égouttez et rincez.

2.

Coupez les saucisses en 2 et faites-les revenir dans un wok ou une cocotte avec de l'huile d'olive puis réservez-les. Faites ensuite revenir les oignons émincés, puis ajoutez-y l'ail haché. Ajoutez ensuite les épices et laissez revenir 5 min. Ajoutez les tomates coupées en quartiers, et laissez cuire jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues. Enfin, ajoutez les saucisses et le gingembre (1 bout de 2cm épluché + 1 bout de 2 cm épluché et haché). Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter une dizaine de minutes.

3.
Servez votre rougail saucisses avec un bon riz basmati, et éventuellement des haricots rouges.

NOTE : POUR RELEVER VOTRE ROUGAIL, VOUS POUVEZ AJOUTER 2 OU 3 PIMENTS OISEAUX.