

Rougail saucisses

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 8 saucisses fumées
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 4 grosses tomates
- 1 c. à s. de thym
- 1 c. à c. de curcuma
- 1 c. à c. de cumin
- 1 c. à c. de piment doux
- 2 dosettes de safran
- 2 morceaux de gingembre frais
- 2 c. à s. d'huile d'olive
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Dans une casserole bouillante, faire cuire les saucisses pendant 10 mn. Égoutter et rincer.

Etape 2

Couper les saucisses en 2 et dans un wok les faire revenir. Réserver.

Etape 3

Dans une poêle, faire revenir les oignons émincés, puis ajouter l'ail haché et les épices. Laisser revenir pendant 5 mn.

Etape 4

Ajouter les tomates préalablement coupées en quartiers, et laisser cuire jusqu'à ce qu'elles soient complètement fondues.

Etape 5

Enfin, ajouter les saucisses et le gingembre. Saler, poivrer, couvrir et laisser mijoter 10 mn environ. Servir.