

Mon Rougail Saucisse

Ingrédients pour : 4 personnes

- 4 saucisses fumées type Montbéliard
- 2 gros oignons rouges
- 1 piment fort (selon votre goût)
- 2 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre
- 1 boîte de tomate concassées (500 g)
- 1 branche de thym
- gros sel

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 1 heure



Laurent Mariotte

**Prix moyen : 2.70 €uros
par personne**

Préparation

Dans une cocote faites cuire les saucisses 10 minutes dans une eau frémissante

Egouttez-les et coupez-les en rondelles

Faites chauffer la cocotte à feu moyen et faites-y revenir les saucisses 5 minutes sans les faire dorer

Ajoutez les oignons épluchés et émincés

Ecrasez la dose de piment qui vous convient au mortier avec un peu de gros sel

Parsemez-en les saucisses, épluchez et râpez l'ail et le gingembre dessus puis mélangez

Ajoutez les tomates et le thym

Laissez mijoter 45 minutes, la cuisson est terminée lorsque la sauce a épaissi

Servez le rougail accompagné de riz blanc

