

ROUGAILLE SAUCISSES

Ingrédients : Pour 4 personnes

4 saucisses fumées et 4 blanches

2 pièces d'oignons

2 gousses d'ail

1 c. à café de gingembre râpé

4 tomates mûres ou 1 boîte de tomates pelées

Huile – sel

Piments (facultatif)



Préparation :

Faire bouillir les saucisses 10 min

Peler les oignons et les gousses d'ail

Egoutter les saucisses et les couper en rondelles

Les faire dorer dans une sauteuse avec 1 c. à soupe d'huile.

Ajouter les oignons émincés et les gousses d'ail écrasées, puis le gingembre

Bien les dorer

Ajouter les morceaux de tomates

Cuire à feu moyen 20 min

Servir avec un riz safrané.