

ROUGAIL SAUCISSE



4 pers



20 min



20 min



FACILE



BON MARCHÉ

INGRÉDIENTS

- 4 tomates
- 4 oignons
- Thym
- Sel et poivre
- 1 piment oiseau (facultatif)
- Huile d'olive
- 6 saucisses fumées Les Gorronnaises
- 6 gousses d'ail
- Laurier
- 1 cc de curcuma

PRÉPARATION

- Faites chauffer un peu d'huile d'olive dans une poêle, puis faites revenir les oignons émincés avec les saucisses fumées coupées en rondelles de 1 à 1,5 cm d'épaisseur.
- Au bout de 5 minutes, ajoutez les tomates coupées en petits morceaux ainsi que les aromates.
- Mélangez le tout et laissez mijoter à feu doux, sans couvercle, afin de favoriser l'évaporation.
- Servez avec du riz thaï.