

ROUGAILLE SAUCISSE « façon Isa »



Ingrédients pour 4 personnes :

6 saucisses de Mon Cochon ça va de soi

1 boîte de tomates concassées

1 petite boîte de concentré de tomates (ne pas en mettre si on veut un rougaille moins tomaté)

2 oignons

2 gousses d'ail

du thym, du sel, du poivre, du persil ou de la ciboulette, du piment (facultatif)

Préparation :

Faites bouillir les saucisses à l'eau pendant 10 mn. Egouttez-les. Pilez l'ail. Coupez les oignons très finement. Coupez les saucisses en tronçons d'environ 2 cm. Dans une sauteuse, chauffez de l'huile et faites frire les saucisses. Ajoutez les oignons et laissez dorer. Ajoutez le concentré de tomate et la boîte de tomates concassées puis l'ail, le piment (je n'en mets pas je préfère servir le rougaille avec de la purée de piment à part), le thym, le sel, le poivre. Ajoutez de l'eau selon la consistance désirée. Faites cuire une quinzaine de minutes à feu doux. Servir avec du riz accompagné ou non d'haricots rouge et de rougaille de tomates. Parsemez de persil ou ciboulette. On peut également utiliser des saucisses fumées ou faire un mix des deux.

Bon appétit