



ROUGAIL SAUCISSE

Pour 6 pers. - Prép : 15 min -
Cuisson : 30 min

1 kg de saucisse
3 cuil. à soupe d'huile
2 gros oignons émincés
2 gousses d'ail
Du gingembre (très peu, morceaux ou poudre)
5 tomates hachées finement
1 branche de thym
2 pincée de curcuma
1 piment

Dans une cocotte, faites dorer les oignons avec l'huile et ajoutez la saucisse coupée en morceaux.

Puis ajoutez l'ail, le gingembre et les tomates. Mélangez bien.

Ajoutez le thym et le curcuma, plus le piment et un petit peu d'eau.

Couvrez et laissez cuire à feu doux pendant 1/2 heure environ.

La sauce devra être très rouge et épaisse, ce qui indiquera la fin de la cuisson.

Servir avec du riz.