Rougail de Saucisses

Préparation : 15 min

Cuisson : 30 min

Personnes : 4

Ingrédients :

- 6 grosses saucisses (saucisses de Toulouse)
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail
- 5 tomates
- 1 piment oiseau
- ¼ de cuil. à café de safran
- thym, persil, sel, poivre
- huile

Préparation :

Hacher les oignons. Ecraser l'ail avec le piment et le sel.

Couper les tomates en petits morceaux.

Faire bouillir les saucisses piquées avec une fourchette dans l'eau 10 min pour les dessaler. (à la Réunion les saucisses sont très salées).

Egoutter.

Faire chauffer l'huile. Y faire revenir les oignons, l'ail écrasé, les tomates, le thym et le safran.

Remuer. Puis couvrir et laisser cuire 10 minutes.

Ajouter les saucisses, le persil et laisser cuire à feu doux pendant 20 minutes.

Suggestion :

Rajouter un peu de massala et de gingembre en poudre. Si vous réchauffez ou vous laissez mijoter plus longtemps rajoutez du concentré de tomate mais pas d'eau.