

Rougail de Tomates

Préparation : 10 min

Personnes : 4

Ingrédients :

- 1 oignon
- 1 gousses d'ail
- 3 belles tomates
- 2 à 3 piments oiseau
- oignons verts
- persil, sel, poivre
- huile

Préparation :

Couper finement les oignons.

Couper les tomates en petits morceaux.

Hacher finement les oignons verts ou le persil.

Dans un récipient, mélanger les oignons, les tomates et les épices.

Ajouter l'huile et mélanger.

Suggestion :

Le rougail tomate se sert en petite quantité sur le bord de l'assiette. On le mélange au fur et à mesure aux riz, grains et carri.