



ROUGAIL SAUCISSES CREOLE

Pour 4 personnes :

6 saucisses fraîches ou fumées

6 tomates (ou tomates pelées en boîte)

4 oignons

6 gousses d'ail

3 petits piments (en mettre moins si pas habitué)

1 branche de thym

6 gousses d'ail

2 cuillères à soupe d'huile

Sel, poivre

1 - Faire bouillir les saucisses dans une cocotte découverte, en ayant pris soin de les piquer au préalable. Jeter l'eau de cuisson.

2 - Couper les saucisses en rondelles puis dans la même cocotte, faire frire les saucisses dans l'huile.

3 - Lorsqu'elles sont dorées, ajouter les oignons finement hachés, puis l'ail et le thym. Ajouter ensuite les tomates coupées. Faire cuire quelques minutes à feu vif.

4 - Verser 2 verres d'eau dans la cocotte et laisser réduire à feu doux. Ajouter au dernier moment le piment écrasé.

Pour finir.....Accompagner ce plat de riz basmati, et pour la boisson il est conseillé un beaujolais.
