

ROUGAIL DE SAUCISSES

Par Patrick

1 kg de saucisses (pour 6 pers) – trois sortes de saucisses

Chipos

Merguez

Fumée (type Monbéliard)

3 cuil. à soupe d'huile

3 gros oignons rouges émincés

2 gousses d'ail

2 cuillères à café de curcuma

1 cuillère à café de gingembre en poudre

2 cuillères à café de Massalé

1 cuillère à café de Colombo

Une boîte de tomates pelées

½ ou ¼ de piment fort (ou 1 pincée de piment en poudre de Cayenne, selon votre goût)

Options

1 branche de thym

safran en poudre

Dans une cocotte faites dorer les oignons avec l'huile et ajoutez les saucisses coupées en morceaux. Laisser 3 minutes.

Puis ajoutez l'ail et les épices (Curcuma, gingembre, Massalé, Colombo)

Ajouter les tomates pelées et le piment

Mélangez bien. Gouter et ajuster

Ajoutez le thym (éventuellement)

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

Découvrir si nécessaire pour laisser épaissir la sauce

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

Accompagnez avec du riz ou autre