



# ROUGAIL SAUCISSES

## Ingrédients pour 4 personnes

6 grosses saucisses fumées (type Montbéliard)

4 tomates - 4 oignons - 6 gousses d'ail

Thym - sel – poivre - 1 cuillère à café de safran - huile d'olives – piment oiseau

## Préparation

Piquez les saucisses et mettez-les dans l'eau bouillante pendant 10 mn, dans la même marmite qui vous servira à la préparation du plat afin de garder les saveurs. Videz la marmite.

Faites-y chauffer de l'huile d'olive

Faites revenir les oignons émincés et l'ail écrasé sans qu'ils soient trop colorés

Coupez les saucisses en 3 ou morceaux puis faites les revenir avec les oignons

Au bout de 5 mn, ajoutez les tomates coupées en petits morceaux et les aromates

Mélangez-le tout puis laissez mijoter sur feu doux en ôtant le couvercle de temps à autre pour éliminer l'excès d'eau

Servez avec du riz thaï