

Recette du Rougail de Saucisses

Ingrédients pour 6 personnes :

- 750 gr de saucisses ordinaires ou fumées (Diots de Savoie ou Saucisses de Montbéliard)
- 9 petites tomates mures
- 4 Oignons
- 2 cuillères à soupe d'huile
- 4 à 10 petits piments selon votre goût (ou vos habitudes)
- option : 2 piments de Cayenne pilés – goûter et rajouter si nécessaire

Faire bouillir les saucisses dans de l'eau à feu vif pendant 10 minutes, percer par endroit la peau des saucisses pour diminuer la salaison et le gras.

A la fin de la première cuisson, jeter l'eau et mettre les saucisses dans un peu d'eau froide puis laisser cuire jusqu'à l'évaporation de l'eau.

Pendant la cuisson, hacher les oignons, les tomates et piler les piments et le sel.

Couper les saucisses en 3 ou 4 morceaux. Mettre l'huile à chauffer à feu vif dans une marmite, ajouter les saucisses et les faire revenir 3 minutes.

Ajouter les oignons et roussir l'ensemble, puis ajouter les tomates et les épices et bien mélanger le tout.

Couvrir la marmite, baisser le feu et laisser cuire 20 minutes en remuant délicatement de temps en temps.

Servir chaud avec des haricots rouges et/ou du riz.



Sélection de nos Recettes

<https://blogs.dpreo.fr/recettes>

