

Bon appétit !

© Tous droits réservés - Brin d'herbe



Rougail saucisse

Ingrédients

- 2 saucisses fraîches
- 2 saucisses fumées
- 4 petits piments
- 4 tomates
- 2 oignons
- Gingembre
- Sel
- Poivre
- Huile

Recette

- Pour pouvoir vous délecter avec ce rougail saucisse, couper d'abord les tomates en petits morceaux
- Puis, couper les oignons et le gingembre
- Ensuite, faites bouillir les saucisses (du [presseur](#) ou de [la ferme des bois](#)) pendant 10 mn
- Couper les saucisses en petit tronçons
- Mettre les piments dans un pilon (avec ou sans pépins c'est moins fort)
- Ajouter du sel
- Piler
- Ajouter le gingembre
- Et piler encore!
- Faire chauffer de l'huile dans une sauteuse ou une cocotte
- Faire revenir les morceaux de saucisses
- Ajouter les oignons et les épices
- Faire roussir
- Ajouter les tomates, bien mélanger
- Enfin, couvrir et laisser mijoter pendant 20 minutes
- Quand les tomates sont cuites, la sauce doit être épaisse et très rouge. Ne surtout pas mettre de l'eau.
- Vous pouvez savourer ce rougail accompagné du beaujolais (Terroir du Martin par exemple)