



## ROUGAIL SAUCISSES

### Pour 4 personnes

6 saucisses fumées

3 gousses d'ail

thym

huile d'olive

4 tomates

4 oignons

piment oiseau (facultatif)

### Préparation de la recette

- Faire bouillir les saucisses dans une cocotte découverte pendant 10 minutes en ayant pris soin de les piquer au préalable. Jeter l'eau de cuisson.
- Dans la même cocotte, faire frire les saucisses dans l'huile. Lorsqu'elles sont dorées, les couper en grosses rondelles de 1 à 2 cm. Les réserver.
- Dans la même cocotte, faire revenir les oignons préalablement émincés et l'ail écrasé jusqu'à ce qu'ils commencent à colorer. Ajouter les rondelles de saucisse et compléter avec les tomates coupées en quartier. Faire cuire quelques minutes à feu vif.
- Laisser ensuite mijoter 20 minutes à feu doux en couvrant. Ôter de temps en temps le couvercle, si besoin, pour éliminer l'excès d'eau. Au dernier moment, ajouter le piment écrasé.