Porc

Rougail de saucisses

40 min	10 min	30 min	0	336
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Viande

4 **Saucisse(s) de Strasbourg**

Sauce

2 **Oignon(s)**
4 **Tomate(s)**
1 c. à café **Gingembre frais**
3 **Gousse(s) d'ail**
1 c. à café **Curcuma**
1 **Piment(s)**
1 tige(s) **Ciboule(s)**
1 c. à café **Sucre semoule**
2 c. à soupe **Huile de tournesol**
2 branche(s) **Thym**
1 **Sel**
1 **Poivre noir**

Étape 1

Préparation des saucisses

1. Couper les saucisses en rondelles d'environ 1 cm d'épaisseur.
2. Faire chauffer l'huile dans la sauteuse et y faire dorer les rondelles de saucisses pendant 5 minutes. Réserver au chaud sur une assiette à part.

Étape 2

Préparation de la sauce

1. Verser dans la sauteuse les oignons émincés, l'ail pressé et le gingembre en juliennes.
2. Ajouter le piment en rondelles. Pour un résultat moins piquant, le laisser entier.
3. Couper les tomates en quartiers et les verser dans la sauteuse. Remuer et assaisonner avec le sel, le poivre, le sucre et le curcuma.
4. Ajouter le thym effeuillé et verser un verre d'eau. Faire réduire la sauce pendant 10 minutes à feu doux.

Étape 3

Finalisation

1. Ajouter les saucisses et laisser mijoter à couvert pendant 15 minutes à feu doux.
2. Servir chaud avec la ciboule fraîchement émincée et du riz blanc.