

Rougail saucisses

Temps de préparation : 20 minutes.

Temps de cuisson : environ 50 minutes.

Ingrédients pour 4/5 personnes:

- 8 saucisses fumées à cuire
- 5 belles tomates à farcir
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail
- 1 dose de safran
- 2 piments oiseau (ou 1 piment oiseau et un peu de piment d'Espelette si vous préférez que cela soit moins épicé)
- Un peu d'huile d'olive



Recette:

- Faire revenir dans une sauteuse assez profonde, l'oignon pelé et émincé dans un peu d'huile d'olive pendant quelques minutes. Ajouter les tomates coupées en dés et la gousse d'ail écrasée.
- Pendant ce temps, cuire les saucisses dans de l'eau bouillante pendant 10 à 15 minutes. Les égoutter, les couper en rondelles et les faire griller sans matière grasse dans une poêle antiadhésive.
- Verser les saucisses sur les tomates puis ajouter le ou les piments oiseau finement émincé(s), la dose de safran et éventuellement un peu de piment d'Espelette. Saler et laisser mijoter à feu doux pendant 30 à 40 minutes.
- Servir dans des assiettes creuses avec du riz complet et une feuille de verveine citron pour la décoration.