

ROUGAIL SAUCISSES



Pour mon Coup de Cœur du dimanche, une recette de Tommy 13

l' espace-recettes.fr j'ai juste ajouté du thym et du sucre roux

Ingrédients :

- 6 saucisses Montbéliard
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail écrasées
- 1 c. à café rase de gingembre
- 1 c à c de thym
- 2 dosettes de safran
- 20 g huile d'olive
- 1 c. à soupe curcuma en poudre
- 600 g tomates pelées
- 1 c à c de sucre roux
- sel, poivre

Préparation :

- Blanchir les saucisses préalablement 10 minutes à l'eau bouillante puis réserver
- Couper les oignons en 4 et les mettre dans le bol, programmer 5 secondes à vitesse 5
- Racler les bords avec une spatule, ajouter l'huile d'olive et programmer 4 minutes à 100° vitesse 1 en sens inverse
- Ajouter l'ail, le gingembre, le curcuma, le thym et programmer 1 minute à 100° vitesse 1 en sens inverse
- Couper les saucisses en tronçons d'environ 4 centimètres, les rajouter dans le bol, programmer 5 minutes à 100° en sens inverse vitesse mijotage
- Rajouter les tomates, le sucre, le sel et le poivre, programmer 40 minutes à 100° en sens inverse vitesse mijotage
- Rajouter le safran et programmer 3 minutes à 100° en sens inverse vitesse mijotage
- Servir avec du riz basmati

THERMOMINOUX 2013

<http://thermominoux.over-blog.com>