

ROUGAYE (ou Rougaie) SAUCISSES

Recette offerte par Michel Obis – 6 personnes

Ingédients :

12 chipolatas
1 gros oignon
2 gousses d'ail
1 C. à c ou à soupe de curry
3 ou 4 tomates fraîches pelées ou une boîte d'un kg
2 branches de thym
3 feuilles de laurier

1 grand wok



Préparation :

- 1) Couper les saucisses en morceaux d'environ 4 cm, les faire revenir avec un peu d'huile, les réserver.
- 2) Ajouter un peu d'huile et faire revenir les oignons coupés en dés, quand ils sont blonds, remettre les saucisses avec le curry. Laisser mijoter un peu en remuant.
- 3) Ajouter les tomates, le thym, le laurier et l'ail en rondelles.
- 4) Laisser cuire à feu doux en remuant souvent. La tomate doit être « confite ».

Servir avec un riz basmati.