

Rougail saucisses



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 60 mn

Ce rougail, à servir avec du riz blanc, pourra être accompagné d'un Maranges premier cru "La Fussière" 2011.

Ingrédients

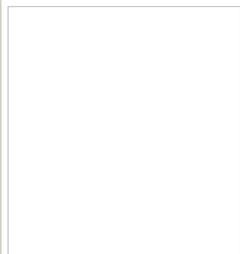
- 4 saucisses - de toulouse ou autres
- 4 oignons moyens
- 4 gousses d'ail
- 1 boîte de tomates pelées - 600 grammes
- 1 pointes de couteau de curry
- 3 cs d'huile
- quelques rondelles de piment - facultatif

Préparation

- 1 Emincez les oignons en fines demi-rondelles et hachez l'ail.
- 2 Après avoir coupé les saucisses en morceaux d'environ 4 centimètres, faites-les revenir dans une cocotte, dans une cuillère d'huile.
- 3 Retournez les morceaux jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés, mais pas brûlés.
- 4 Réservez les saucisses, jetez le gras et remettez 2 cuillères d'huile dans la cocotte. Faites-y dorer les oignons. Une fois qu'ils sont dorés, ajoutez les morceaux de saucisses, l'ail, le curry et le piment.
- 5 Mélangez quelques minutes puis incorporez la boîte de tomates. Mélangez à nouveau, couvrez et laissez cuire à feu doux.
- 6 Remuez de temps en temps pendant environ 1 heure, il faut que le liquide s'évapore et que la sauce s'assèche. A la fin, les tomates et les oignons sont légèrement confits.

Proposé par

Le Domaine Demangeot



Le Domaine Demangeot est situé dans les hautes côtes de Beaune. Y sont produits des vins reflétant avec authenticité leurs terroirs d'origine.

[Achetez en ligne les vins du domaine](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

