

## Rougail saucisses soubressade



Plat **Facile**

**Pour** : 2 personnes

**Préparation** : 10 mn

**Cuisson** : 40 mn

### Ingrédients

- 2 saucisses soubressade pimentées
- 1 gousse d'ail
- 1 boîte de tomates pelées
- 1 cc massalé
- 1 cc de gingembre
- sel et poivre
- 1 fenouil
- 1 oignon

### Préparation

- 1 Faire cuire les saucisses dans une casserole d'eau pendant 20 minutes.
- 2 Pendant ce temps, émincer l'oignon, le fenouil, l'ail.
- 3 Couper les saucisses en 4 rondelles et les faire revenir dans de l'huile.
- 4 Une fois bien rissolées, faire suer l'oignon, le fenouil, l'ail.
- 5 Assaisonner le tout avec les épices et le sel.
- 6 Incorporer les tomates pelées et laisser mijoter encore 20 minutes environ, en prenant soin de mélanger régulièrement le tout.
- 7 Servir ce plat avec du riz basmati.

Proposé par



**coppamozzacity**

Grande passionnée de cuisine, et collectionneuse dans l'âme j'aime découvrir et partager !!!!!

<http://coppamozzacity.blogduvillage.com>

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

