

## Saucisses aux tomates



Plat **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 5 mn

**Cuisson** : 1 h

*En ce milieu de semaine, je vous propose un plat simple et très savoureux qui ravira toute la famille...*

### Ingrédients

- 4 saucisses de toulouse
- 1 kg de tomates pelées
- 300 g de coquillettes
- 50 g de fromage râpé
- sauge
- huile d'olive
- sel
- poivre

### Préparation

- 1 Coupez grossièrement les tomates pelées et mettez-les dans votre sauteuse sans ajout de matière grasse. Salez et poivrez. Ajoutez le bouquet de sauge. Posez les saucisses par-dessus. Couvrez et laissez cuire doucement 1 heure.
- 2 Pendant ce temps, faites cuire vos pâtes "al dente" et égouttez-les.
- 3 En fin de cuisson des saucisses, réservez-les. Ajoutez un filet d'huile d'olive à votre sauce tomate pour la parfumer. Ajoutez les pâtes et remuez soigneusement pour bien les enrober de sauce.
- 4 Mettez les pâtes dans un plat de service. Posez les saucisses par-dessus et servez accompagné de fromage râpé. Bon appétit !

Proposé par



**lesbonsrestaurants**

Sylvie et Marc sont heureux de vous retrouver sur i'terroir pour quelques recettes de cuisine.

Vous pouvez, également, nous retrouver sur notre blog "**LES BONS RESTAURANTS**"

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

