

Rougail saucisses

Difficulté : Facile

Préparation : 30 min / Cuisson : 40 min

Ingédients pour 4 personnes :

3 saucisses fraîches	2 oignons
3 saucisses fumées	Gingembre
4 petits piments	Sel & poivre
4 tomates	Huile d'olive

Préparation :

Coupez les tomates en petits morceaux

Epluchez et émincez finement les oignons.

Râpez le gingembre

Rougail saucisses08

Faites bouillir les saucisses pendant 10 min
puis coupez- les en petits tronçons.

Faites chauffer de l'huile dans un wok
et faites y revenir les morceaux de saucisses

Ajoutez l'oignons et bien mélanger.

Ajoutez les piments, le gingembre, le sel
et le poivre et faites roussir le tout.

Ajoutez les tomates, bien mélanger

Couvrez et laissez mijoter pendant 20 min

Accompagnez de riz blanc

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!