# ROUGAIL SAUCISSES

**Pour 4 personnes préparation 20mn Cuisson 25mn**

|  |  |
| --- | --- |
| 4 saucisses de Toulouse ou autres | 1 ou 2 pointe de couteau de curry |
| 4 oignons | 3 c à s d’huile d’olive |
| 4 gousses d’ail |  |
| 1 boîte de tomates pelées (600g) |  |

1. Couper les saucisses en morceaux de 4cm environ. Les faire revenir dans une cocotte avec 1 cuillère d’huile. Les retourner jusqu’à ce qu’ils soient bien grillés (pas carbonisés).

2. Pendant ce temps, émincer les oignons en fines demi-rondelles et hacher l'ail. Quand les saucisses sont grillées, réserver-les. Jeter le gras et remettre 2 cuillères d'huile dans la cocotte pour les oignons.

3. Faire dorer les oignons. Quand ils sont dorés, ajouter les morceaux de saucisses, l'ail, le curry et le piment.

4. Mélanger quelques minutes puis ajouter la boîte de tomates. Mélanger et laisser cuire à feu doux avec un couvercle.

5. Remuer de temps en temps pendant environ 1h, il faut que le liquide s'évapore et que la sauce s'assèche.

6. A la fin, les tomates et les oignons sont légèrement confits.   
Servir avec du riz blanc.