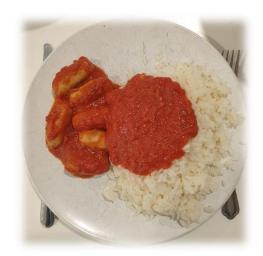
Rougail Saucisse - 4p



Difficulté:

Prix:



Conservation

3j au réfrigérateur

Peut être réchauffé

* Peut être congelé

Ingrédients:

- 400g de riz

- 6 saucisses de Toulouse

- 200g de coulis de tomates

- 1 ail

- Huile d'olive

- Sel, Poivre, Gingembre, Piment Doux en poudre <u>Temps de préparation : 15min Temps de repos : ---</u>

Temps de cuisson : **30min**

Temps Total: 45min

Matériel nécessaire :

- 1 casserole (pour le riz)
- 1 casserole/poêle (pour la sauce et les saucisses)

#0012

- Pour commencer, remplir une casserole d'eau et faire bouillir l'eau à feu fort.
 Puis mettre le riz dans l'eau lorsqu'elle est menée à ébullition, baisser le feu légèrement pour ne pas faire déborder la casserole.
- 2) Pendant ce temps, **mettre 1 filet d'huile d'olive dans une poêle et la mettre** à feu fort.
- 3) Couper l'ail en petits morceaux (ou le hacher si vous pouvez) et le faire revenir dans la poêle bien chaude. Puis, mettre le feu à feu moyen.
- 4) Couper les saucisses en rondelles et les ajouter dans la poêle.
- 5) Gouter le riz de temps en temps jusqu'à ce que la cuisson vous satisfait (l'idéal est d'attendre que le riz soit bien moelleux). **Ajouter les épices sur les saucisses.**
- 6) Une fois les saucisses cuites, **ajouter le coulis de tomates dans la poêle à <u>feu moyen</u>, et touiller** pour que <u>le coulis de tomates imprègne l'ail, les saucisses et les épices</u>. Rajouter des épices si nécessaire.
- 7) **Touiller** de temps en temps jusqu'à ce que le colis de tomates soit chaud.
- 8) Une fois que le riz est cuit, **l'égoutter et le mettre soit dans un plat à part, soit dans la poêle directement.**
- 9) Servir le plat chaud et bon appétit!

#0012