

## La recette du rougail saucisses

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- six chipolatas ou six merguez (selon les goûts),
- quatre grosses tomates (ou une boîte de concassé de tomates si ce n'est pas la saison),
- deux oignons,
- du riz,
- deux gousses d'ail,
- du curcuma,
- du cumin,
- du piment en poudre,
- du sel,
- de l'huile.

### Préparation :

- 1 - Piquer les saucisses et les faire cuire dans une marmite avec un petit peu d'huile.
- 2 - Une fois les saucisses cuites, les sortir et les couper en rondelles épaisses.
- 3 - Émincer les oignons et les faire revenir dans la même marmite.
- 4 - Remettre les saucisses dans la marmite.
- 5 - Hacher l'ail et le rajouter.
- 6 - Rajouter deux cuillères à café de curcuma et deux cuillères à café de cumin.
- 7 - Rajouter du piment selon les goûts (facultatif).
- 8 - Bien mélanger.
- 9 - Rajouter les tomates coupées en dés (ou la boîte de concassé de tomates).
- 10 - Saler.
- 11 - Couvrir la marmite et faire mijoter pendant 15 minutes à feu doux.
- 12 - Servir avec du riz.