



*Camille nous fait découvrir*



## *Le Rougail de Saucisses*

### *Ingédients pour 6 personnes*

- 🌀 400 g de Saucisses de Montbéliard
- 🌀 4 Gousses d'Ail
- 🌀 5 g de Pâte à Curry rouge
- 🌀 175 g de sucre
- 🌀 4 Oignons
- 🌀 3 Tomates
- 🌀 5 cl d'Huile d'Olives



- 🌀 Couper les saucisses en morceaux de 4 cm d'épaisseur environ.
  - 🌀 Les faire revenir dans une cocotte avec une cuillerée d'huile, les retourner jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées. Réserver.
  - 🌀 Eplucher puis épépiner les tomates. Couper la chair en petits cubes et réserver.
  - 🌀 Eplucher l'oignon ainsi que l'ail, retirer le germe de ce dernier. Emincer les oignons en fines rondelles et hacher l'ail très finement.
  - 🌀 Ôter le gras de la cocotte où sont revenues les saucisses, mettre 2 cl d'huile et faire suer les oignons sans coloration.
  - 🌀 Quand ils deviennent translucides, ajouter les morceaux de saucisse, l'ail et le curry.
  - 🌀 Mélanger pendant quelques minutes, puis ajouter les dés de tomate. Mélanger et laisser cuire à feu doux et à couvert pendant environ 1 h. Remuer de temps en temps pour que le liquide s'évapore et que la sauce épaississe.
- Au terme de la cuisson, les tomates et les oignons doivent être légèrement confits.*

*Bon appétit !*