



ROUGAIL DE SAUCISSES FUMÉES

Ingrédients

- 4 saucisses fumées
- 4 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 bocal de coulis de tomates
- Huile d'olive
- Sel & Poivre

Préparation

1. Émincez les oignons, l'ail.
2. Faites revenir les oignons et l'ail à la poêle dans un filet d'huile d'olive.
3. Ajoutez les saucisses dans la poêle. Salez et poivrez.
4. Ajoutez le coulis de tomates.
5. Laissez mijoter pendant 20 minutes dans la poêle.
6. Servez avec du riz, des pommes de terre vapeur.

