

Rougail aux saucisses fumées et gingembre

Ingredients

- ✓ 2 saucisses fumées Madrange
- ✓ 1 Oignon
- ✓ Huile d'olive
- ✓ 2 gousses d'ail
- ✓ Un petit morceau de gingembre
- ✓ 4 tomates
- ✓ Thym
- ✓ ½ cuillère de curcuma
- ✓ Sel, poivre
- ✓ 150 g de riz thaï

Le produit phare



1



5 min



40 min



2

Préparation

Étape 1

Sortir les saucisses fumées de leur emballage. A ébullition, ajouter les saucisses dans la casserole et les laisser bouillir pendant 15 min dans de l'eau frémissante non salée, sans les piquer.

Étape 2

Vider la casserole et réserver les saucisses. Dans cette casserole, faire dorer à l'huile d'olive les oignons préalablement émincés, l'ail et le thym.

Étape 3

Ajouter les saucisses coupées en rondelles.

Étape 4

Au bout de 5 minutes, ajouter les tomates coupées en morceaux, le gingembre râpé, le curcuma et laisser mijoter le tout à feu moyen couvert pendant 20 min. Saler et poivrer.

Étape 5

Servir avec du riz thaï.

Bon appétit!