

# Rougaille saucisse

Recette de Wilfried

## Ingrédients :

- 2 c. à soupe de curcuma en poudre
- 5 saucisses fumées
- 3 oignons
- 1 c. à thé d'herbes de Provence
- 3 gousses d'ail
- 3 piments oiseaux
- 1 c. à thé de gingembre en poudre
- 3 poivrons
- 10 tomates coupées en dés
- 3 boîtes de haricots rouges et leur jus (1200 ml)
- Riz basmati

## Préparation :

Dans un pilon écraser une gousse d'ail, les 3 piments oiseaux, le gingembre, du sel et du poivre. Réserver.

Mettre de l'huile dans une poêle, quand celle-ci est bien chaude, ajouter 1 c. à soupe de curcuma. Bien mélanger puis ajouter les saucisses coupées en rondelles. Faire frire.

Mettre de l'huile dans un wok. Faire revenir 2 oignons avec l'herbe de Provence puis ajouter le contenu du pilon.

Dans le wok ajouter les poivrons et les tomates coupées en dés.

Une fois le tout cuit, ajouter les saucisses.

Dans une casserole faire revenir 1 oignon avec 2 gousses d'ail et une c. à soupe de curcuma.

Ajouter les haricots rouges avec 3/4 du jus. Faire cuire.

Accompagner le tout de riz basmati.

