

Rougail Saucisse - 4p



Difficulté :



Prix :



Conservation

3j au réfrigérateur

 **Peut être réchauffé**

 **Peut être congelé**

Ingrédients :

- 400g de riz
- 6 saucisses de Toulouse
- 200g de coulis de tomates
- 1 ail
- Huile d'olive
- Sel, Poivre, Gingembre, Piment
Doux en poudre

Temps de préparation : **15min**

Temps de repos : ---

Temps de cuisson : **30min**

Temps Total : **45min**

Matériel nécessaire :

- 1 casserole (pour le riz)
- 1 casserole/poêle (pour la sauce et les saucisses)

- 1) Pour commencer, **remplir une casserole d'eau et faire bouillir l'eau à feu fort.**
Puis **mettre le riz dans l'eau lorsqu'elle est menée à ébullition, baisser le feu légèrement** pour ne pas faire déborder la casserole.
- 2) Pendant ce temps, **mettre 1 filet d'huile d'olive dans une poêle et la mettre** à feu fort.
- 3) **Couper l'ail en petits morceaux** (ou le hacher si vous pouvez) et le **faire revenir dans la poêle** bien chaude. Puis, **mettre le feu à feu moyen.**
- 4) **Couper les saucisses** en rondelles et les **ajouter dans la poêle.**
- 5) Gouter le riz de temps en temps jusqu'à ce que la cuisson vous satisfait (l'idéal est d'attendre que le riz soit bien moelleux). **Ajouter les épices sur les saucisses.**
- 6) Une fois les saucisses cuites, **ajouter le coulis de tomates dans la poêle à feu moyen, et touiller** pour que le coulis de tomates imprègne l'ail, les saucisses et les épices. Rajouter des épices si nécessaire.
- 7) **Touiller** de temps en temps jusqu'à ce que le colis de tomates soit chaud.
- 8) Une fois que le riz est cuit, **l'égoutter et le mettre soit dans un plat à part, soit dans la poêle directement.**
- 9) Servir le plat chaud et bon appétit !