CARI DE SAUCISSES

4 personnes

Ingrédients :

4 saucisses de Toulouse

2 cuillerées d'huile d'olive

3 oignons émincés ,3 gousses d'ail ,1 branche de thym et laurier

4 c à café de curcuma ,2 c à café de massalé, du gingembre

2 clous de girofle ,2 piments oiseaux ou pili pili

quelques grains de poivre, sel

1 grosse boite de tomates pelées et concassées

Préparation :

Faites bouillir les saucisses (préalablement piquetées) dans de l'eau. Les égoutter et les faire revenir dans l'huile pour les dorer, ensuite les égoutter et les couper en tronçons (environ 4 cm)

Dans le même ustensile et toujours dans de l'huile faites revenir l'oignon émincé, l'ail, le thym ,laurier ,ajoutez le curcuma ,le massalé le gingembre râpé ,les clous de girofle poivre ,bien mélanger.

Entre -temps dans un pilon, écrasez quelques morceaux d'oignons, 1 gousse dail ,1 pincée de sel et 2 piments oiseaux Ajoutez le tout au mélange entrain de dorer .Une fois le tout mélangé, ajoutez les tomates, mélangez et cuire 30min doucement.

Ajoutez les saucisses et laissez chauffer 30min avant de servir

Accompagnez de riz, lentilles ou haricots rouges