**ROUGAIL SAUCISSES**

**Pour 3 à 4 personnes**

6 à 8 tomates coupées grossièrement

6 saucisses de porc piquée et cuites 10 minutes à l’eau bouillante

200g de lardons fumés ou 1 saucisse fumé

2 oignons coupés petit

3 à 4 gousses d’ail pilées

3 cm de gingembre frais râpé

Thym, persil, sel, poivre

Piment (facultatif)

Faites revenir les oignons dans un peu d’huile, ajoutez les lardons, l’ail et le gingembre

Laissez revenir 2 minutes

Ajoutez les tomates, le thym, salez, poivrez, pimentez (attention au sel …)

Mélangez puis ajoutez les saucisses et le persil

Mélangez et laissez cuire à couvert à feu moyen pendant 1h30 puis 30 minutes découvert pour épaissir la sauce

Servez avec du riz, des achards de légumes, de la sauce papa et du piment

**LA TABLE DES PLAISIRS**