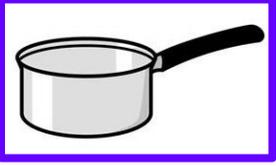


Recette du rougail saucisses

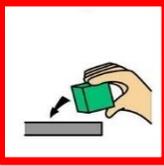
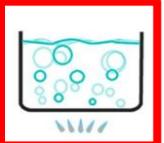
Les ingrédients pour 4 personnes  :

| | |
|---|---------------------------------------|
|  | 4 <u>saucisses de Toulouse</u> |
|  | 2 <u>chipolatas</u> |
|  | 2 <u>oignons</u> |
|  | 2 <u>courgettes</u> |
|  | 4 boîtes de <u>tomates concassées</u> |
|  | 500 g de <u>riz</u> |
|  | 250 g de <u>lentilles</u> |
|  | <u>huile d'olive</u> |

Les ustensiles :

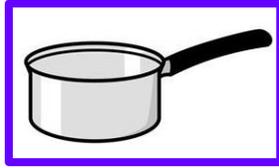
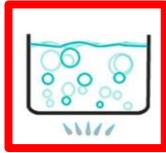
| | |
|---|-------------------------------|
|  | une <u>planche à découper</u> |
|  | un <u>couteau</u> |
|  | une <u>cuillère à soupe</u> |
|  | une <u>poêle</u> |
|  | une <u>casserole</u> |

Les actions :

| | |
|---|-----------------|
|  | <u>Ajouter</u> |
|  | <u>Couper</u> |
|  | <u>Cuire</u> |
|  | <u>Bouillir</u> |

Les étapes de la recette :

1.



Faire bouillir les **saucisses** dans une **casserole** d'eau pendant **10 minutes**.

2.



Couper chaque **saucisse** en deux morceaux avec un **couteau** et une **planche à découper**.

3.



Couper les **oignons** avec un **couteau** et une **planche à découper**.

4.



Faire cuire les **saucisses** et les **oignons** avec une **cuillère** d'**huile d'olive** dans une **poêle**.

5.



Ajouter les boites de tomates.

6.



Faire cuire une heure à feu doux.

7.



Faire cuire les lentilles.

8.



Faire cuire le riz.

Bon appétit