

RECETTE



Cette recette vous est proposée
par le Chef Gérard Dehaye

www.gerard-dehaye.com



20 MIN



30 MIN



4 P.



PINOT GRIS

Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

SAUCISSES FUMÉES FAÇON ROUGAIL ALSACIEN

Ingrédients

- 4 saucisses fumées
- 150 g d'oignons
- 2 gousses d'ail
- 2 cm de gingembre frais
- 1 boîte de tomates en dés (ou en saison, des tomates fraîches mondées taillées en dés)
- 1 piment
- Huile de colza
- Sel, poivre

- Piquer les saucisses, les mettre dans une casserole avec de l'eau froide, porter à frémissement (sans ébullition), laisser 5 minutes puis les égoutter et les rafraîchir. Ce blanchiment concentre les saveurs et élimine une partie du gras.
- Faire suer les oignons émincés finement avec de l'huile d'olive. Une fois transparents, augmenter le feu pour les blondir.
- Ajouter les saucisses coupées en morceaux et les laisser colorer.
- Ajouter les tomates, l'ail pilé, le gingembre râpé, un peu de sel et le piment émincé (sans les graines). Si vous craignez la puissance du piment, assaisonnez avec du piment d'Espelette.
- Laisser cuire une vingtaine de minutes jusqu'à épaississement de la sauce.