



Rougail aux saucisses fumées et gingembre

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 2 personnes

Ingrédients

- 2 saucisses fumées Madrange
- 1 oignon
- huile d'olive
- 2 gousses d'ail
- 20 g de gingembre
- 4 tomates
- Thym
- 1/2 cuillère de curcuma
- Sel
- Poivre
- 150 g de riz thaï

1. Sortir les saucisses fumées de leur emballage. A ébullition, ajouter les saucisses dans la casserole et les laisser bouillir pendant 15 minutes dans de l'eau frémissante non salée, sans les piquer.
2. Vider la casserole et réserver les saucisses. Dans cette casserole, faire dorer à l'huile d'olive les oignons préalablement émincés, l'ail et le thym.
3. Ajouter les saucisses coupées en rondelles.

4. Au bout de 5 minutes, ajouter les tomates coupées en morceaux, le gingembre râpé, le curcuma et laisser mijoter le tout à feu moyen et à couvert pendant 20 minutes. Saler et poivrer.
5. Servir avec du riz thaï.

Les saucisses fumées à l'ancienne de Madrange sont réalisées sans additifs ajoutés, ni sel nitrité et sont délicatement fumées au bois de hêtre. Elles sont vendues par 4 ou par 8 et s'adaptent ainsi à toutes les formats de tablées.

© [Madrange](#)