 **Rougail saucisse**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/08/rougail-saucisse-p1180827-r.jpg) **Pour 4 Croquants-Gourmands**

**- 2 oignons**  
**- 2 gousses d'ail**  
**- 4** [**tomates**](https://recettes.de/tomates)  
**- 6 grosses** [**saucisses**](https://recettes.de/saucisse) **aux herbes**  
**- 1,5 tablette de** [**bouillon de volaille**](https://recettes.de/bouillon-de-volaille)  
**- 1 càc de** [**curcuma**](https://recettes.de/curcuma)  
**- 2 pincées de** [**gingembre**](https://recettes.de/gingembre) **en poudre**  
**- sel & poivre du moulin**  
**- Huile d'olive**

Éplucher et émincer finement les oignons et l'ail dégermé.  
Plonger les tomates dans de l'eau bouillante, les peler et les couper en morceaux.  
Couper les saucisses en tronçons.  
[**Faire suer**](http://croquantfondantgourmand.com/?s=petit+lexique+des) les oignons sans coloration dans un filet d'huile chaude.  
Ajouter les tomates et laisser cuire 2 minutes en remuant.  
Mettre le curcuma et le gingembre et remuer.  
Incorporer le bouillon de volaille et 250 ml d'eau.  
Porter à ébullition et laisser cuire à feu vif pendant 10 minutes.  
Ajouter les morceaux de saucisse, couvrir et laisser mijoter pendant 30 minutes environ.  
La sauce doit être épaisse et onctueuse.  
Au besoin, laisser cuire à feu vif et à découvert pour obtenir le bon résultat.  
Vérifier l'assaisonnement, saler si nécessaire et poivrer.  
J'ai servi avec un riz créole.