 **Rougail saucisse**

 **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.