**Chipolatas à la créole**

[Une image contenant nourriture, plat, Cuisine, assiette

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2023/09/chipolatas-a-la-creole-p1080836.jpg-r-copy.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 2 oignons**  
**- 650 g de** [**chipolatas**](https://recettes.de/chipolatas) **(aux herbes pour moi)**  
**- 1 grosse pincée d'ail en poudre (ou 1 gousse d'ail)**

**- 350 g de** [**coulis de tomate**](https://recettes.de/coulis-de-tomate) **(ou tomates pelées en boite)**  
**- 350 g d'eau**  
**- 1 tablette de bouillon**  
**- ½ càc de gingembre en poudre**  
**- 1 càc de curcuma en poudre**  
**- 2 feuilles de laurier**  
**- 1 brindille de thym**  
**- persil  
- huile d'olive**  
Éplucher et émincer finement les oignons.  
Couper les saucisses en tronçons de 2 centimètres environ.  
[**Faire suer**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les oignons dans un filet d'huile.  
Ajouter les saucisses et les laisser revenir avec l'ail en poudre ou l'ail émincé.  
Incorporer le [**coulis de tomate**](https://croquantfondantgourmand.com/coulis-de-tomates-au-thermomix-ou-a-la-casserole/) et laisser mijoter 3 minutes.  
Ajouter l'eau et la tablette de bouillon, porter à ébullition et laisser cuire 5 minutes.  
Incorporer les épices, le laurier, le thym et une brindille de persil.  
Faire cuire à frémissement pendant 15 bonnes minutes.  
Parsemer de persil haché avant de servir chaud avec un [**riz pilaf**](https://croquantfondantgourmand.com/riz-pilaf/)Le plat peut se préparer à l'avance et se conserver au réfrigérateur.  
Il se réchauffe très bien.