**Chipolatas à la créole**

 **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.