

ROUGAIL DE SAUCISSES

Semaine du goût



Nombre de couvert : 100
Description : Recette Réunionnaise.

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Saucisses de Toulouse	16 kg	- Peler et émincer les oignons.
Oignons	3 kg	- Peler et piler ensemble l'ail et le gingembre avec un peu de sel.
Ail	3 têtes	- Tronçonner les saucisses en morceaux de 2 à 3 cm.
Gingembre	150 g	- Faire revenir les saucisses, puis les oignons, laisser colorer l'ensemble.
Tomate Concentrée	1 b 4/4	- Ajouter la tomate concassée et le mélange ail et gingembre.
Tomates concassée	2 b 3/1	- Diluer le concentré de tomate avec 2 à 3 litres d'eau.
Safran	QS	- Cuire 20 minutes environ.
Sel	QS	- Servir avec persil haché et riz parfumé (Basmati).
Poivre	QS	