

ROUGAIL SAUCISSE (thermomix)



Une recette de mon partenaire [FOODYMIX](#)

Ingrédients :

- 350 g de saucisses (Diots fumé)
- 10 g de gingembre
- 2 gousses d'ail
- 2 oignons
- 400 g de tomate
- 200 g de coulis de tomate
- 3 brins de thym
- 1 c à s de curcuma
- 1 pincée de piment
- 30 g d'huile d'olive
- 100 g d'eau
- 1 c à c de sucre roux
- 1 c à c de sel
- 2 c à c de paprika fumé

Préparation :

- Placer les saucisses entières dans le panier cuisson.
- Verser l'eau dans le bol, insérer le panier cuisson et faire cuire 12 minutes température Varoma à vitesse 4.
- Vider l'eau et réserver les saucisses.
- Placer dans le bol le gingembre, les oignons et l'ail puis mixer 5 secondes à vitesse 5.
- Racler les parois à l'aide de la spatule puis ajouter l'huile d'olive et faire rissoler 5 minutes à 120°C vitesse 1.
- Pendant ce temps, couper les saucisses en tronçons de 3 cm environ.
- Ajouter dans le bol les tomates et le coulis et mixer 3 secondes à vitesse 5.
- Insérer le fouet. Ajouter le sucre, le curcuma, le thym, le piment, le paprika, le sel et les saucisses, puis cuire 15 minutes à 100°C en sens inverse et à vitesse cuillère.
- servir le rougail saucisse avec du riz basmati

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOX 2022

<http://thermominoux.over-blog.com>