

La saucisse tournée à la tomate et aux oignons

Les ingrédients pour environ 4 personnes :

15 à 20 cm de saucisse tournée par personne
4 tomates bien mûres
3 gousses d'ail
8 petits oignons
1 petit bouquet de persil plat
2 ou 3 feuilles de laurier
Sel et poivre

Piquez la saucisse avec un couteau à plusieurs endroits pour éviter qu'elle éclate à la cuisson. Epluchez, lavez et émincez les oignons en fines lamelles.

Faites revenir la saucisse dans un peu d'huile d'olive et quand elle est dorée ajoutez les oignons, le sel, le poivre et le laurier.

Laissez cuire à feu doux pendant environ 20 minutes pour faire fondre les oignons.

Pendant la cuisson des oignons, faites bouillir de l'eau dans une casserole et plongez y les tomates 3 minutes.

Retirez les de l'eau avec un écumoir et pelez les avant de les couper en morceaux et de les ajouter aux oignons.

Hachez les 3 gousses d'ail et le persil que vous incorporerez aux tomates.

Couvrez et laissez cuire encore 30 minutes.

La saucisse tomates-oignons se mange facilement avec des pommes de terre à l'eau ou bien une purée maison.