

Chipolatas à la Créole

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- CHIPOLATA - SAUCISSES	800 g
- COULIS DE TOMATES	35 cl
- EAU	15 – 20 cl
- AIL EN POUDRE	1 c à café
- HUILE DE TOURNESOL	3 c à soupe
- BEURRE DE CUISSON	
- ECHALOTE(S)	1 grosse
- HERBES DE PROVENCE	2 c à café
- CURRY	3 c à café
- GINGEMBRE	1.5 c à café
- SUCRE SEMOULE	1/2 c à soupe
- LAURIER	2 feuilles
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Coupez les chipolatas en tronçons de 2 cm.
- Epluchez et émincez l'échalote.
- Dans une poêle avec couvercle, faites revenir la saucisse avec l'échalote dans un mélange de beurre de cuisson et d'huile de tournesol. Salez et poivrez.
- Ajoutez le coulis de tomates et le sucre. Laissez mijoter 2 minutes.
- Allongez alors avec l'eau puis incorporez les herbes de Provence, l'ail, le curry, le gingembre, le laurier et le persil.
- Laissez encore mijoter 10 minutes.
- Rectifiez l'assaisonnement.
- Au moment de servir, parsemez de persil.

Remarque:

Accompagnez de riz ou de semoule