

Merguez et Saucisses à la Provençale

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- CHIPOLATA - SAUCISSES	400g
- MERGUEZ	400g
- OIGNON(S)	1
- COURGETTE(S)	3
- POIVRON(S) JAUNE(S)	1/2
- POIVRON(S) ROUGE(S)	1/2
- TOMATE(S)	4-6 bien mûres
- AIL EN POUDRE	
- PAPRIKA	2 c à café
- EAU	un peu
- HERBES DE PROVENCE	1 c à soupe
- HUILE D'OLIVE	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Faites revenir les chipolatas et merguez entières dans un peu d'huile. Salez et poivrez. Réservez.
- Coupez les courgettes en dés.
- Emincez l'oignon.
- Coupez les poivrons en lamelles.
- Pelez les tomates et concassez-les grossièrement.
- Dans la même poêle de cuisson, faites revenir l'oignon avec les poivrons dans de l'huile chaude.
- Ajoutez ensuite les dés de courgettes et laissez cuire doucement pendant 5 minutes.
- Assaisonnez avec l'ail, le paprika, herbes de Provence, sel et poivre.
- Baissez un peu le feu puis couvrez et laissez mijoter 10 minutes.
- Coupez les chipolatas et merguez en tronçons de 4-5 cm.
- Incorporez-les à la sauce et laissez encore cuire doucement à couvert pendant 10 minutes. Ajoutez un peu d'eau si nécessaire.
- Rectifiez l'assaisonnement en fin de cuisson.
- Servez accompagné de semoule.

