

# Rougail saucisses

## **Ingrédients (pour 4 personnes) :**

- 1,5 saucisse fumée (type Diot) /personne
- 3 oignons
- huile
- 3 gousses ail
- 5 tomates
- 1 c à soupe de curcuma
- sel ; poivre
- thym

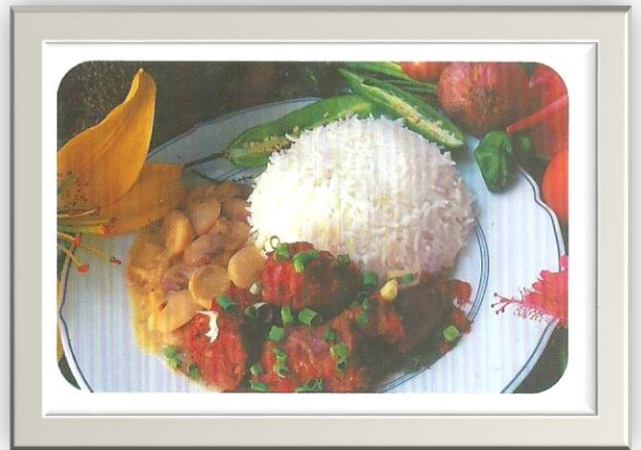
## **Recette**

Ebouillanter les saucisses. Les couper en rondelles d'environ 1cm.

Faire revenir les saucisses dans 3 c. à s. d'huile, puis les oignons bien revenus, puis les tomates coupées en dés. Ajouter l'ail, le sel (modérément), le thym et le curcuma. Couvrir.

Laisser cuire 20 min. Ajouter un peu d'eau si nécessaire.

Servir avec riz et haricots rouges.



# Riz au Lait coco

## **Ingrédients :**

- 1L lait
- 30 cl lait coco
- 1 verre de riz rond (130 g)
- 1 gousse de vanille
- 4 graines cardamome
- 1 morceau de canelle (enlevé après cuisson)
- 120 g de sucre

## **Recette**

Mélanger tous les ingrédients et laisser cuire environ 30 min après ébullition. Remuer régulièrement.