

Spetsofai



Pour 4 personnes

- 500 g de saucisse de Toulouse
- 1 poivron rouge
- 500 g de tomates grappe bien mûres
- 1 oignon
- 1 gousse d'ail hachée
- 4 cuillères à soupe de coriandre ciselée
- 4 cuillères à soupe de persil,
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- Sel, poivre

Découper la saucisse en tronçons et la faire griller dans une cuillère à soupe d'huile d'olive dans une sauteuse ou une cocotte.

Lorsque la saucisse est bien dorée, la retirer avec une écumoire et réserver.

Mettre l'oignon dans la sauteuse et faire revenir doucement, jusqu'à ce qu'il commence à être fondant. Ajouter ensuite le poivron lavé et coupé en lanières.

Laisser cuire une bonne dizaine de minutes en surveillant pour ne pas que ça brûle. Le poivron doit être fondant.

Ajouter la gousse d'ail hachée et le persil, mélanger et verser le vinaigre. Bien gratter avec la spatule pour déglacer les sucs, puis ajouter les tomates coupées en deux ou en quatre (selon leur taille).

Mélanger et remettre les morceaux de saucisse dans la cocotte. Verser un petit verre d'eau (10 cl), poivrer, couvrir et laisser cuire 15 minutes.

Au bout de 15 minutes, ôter le couvercle et laisser cuire encore 30 à 40 minutes, jusqu'à ce que le liquide soit presque évaporé.

Lorsque les légumes sont presque confits, ajouter la coriandre, mélanger et servir immédiatement avec un riz blanc.