



# ROUGAIL DE SAUCISSES

## Matériel utilisé

- 1 sauteuse
- 4 bacs GN 1/1 x 65

Temps de préparation	: 2h
Temps de cuisson	: 25 mn
Nombre de couverts	: 100
Mode de cuisson	: Mixte
Matériel de cuisson	: Sauteuse
Poids par personne	: 180g
Calories	: 450 kcal

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Saucisse de Toulouse	14kg	→ Peler et piler ensemble l'ail, le gingembre et le sel.
Oignons ciselés	3 kg	→ Tronçonner les saucisses en morceaux de 3 cm de long environ.
Ail rose de Lautrec	100 g	→ En sauteuse, faire revenir les saucisses, ajouter ensuite les oignons ciselés, laisser colorer.
Gingembre	150 g	→ Egoutter les saucisses et les oignons de l'huile de cuisson.
Tomate concentrée	1 bt 4/4	→ Dégraisser la sauteuse, éliminer les particules carbonisées.
Tomates concassées	2 bt 3/1	→ Remettre en sauteuse les saucisses et les oignons.
Safran	QS	→ Ajouter le mélange gingembre, ail, sel, tomates concassées et assaisonnement.
Sel	QS	→ Diluer la tomate concentrée dans le fond brun clair.
Poivre	QS	→ Mouiller, porter à ébullition, écumer, cuire environ 15 mn, couvrir, contrôler la cuisson, réduire éventuellement le fond de cuisson.
Poivre de Cayenne	QS	→ Réserver au chaud à + 63° C, en bacs GN de service.
Fond brun clair	4 l	→ Servir avec du riz parfumé.
		→ Saupoudrer de persil haché.

T A R N



LE DÉPARTEMENT

