



## Mes pommes de terre en sauce avec des merguez

### Ingrédients :

- **1 kg de pommes de terre**
- **4 tomates fraîches bien mûres**
- **7 à 8 gousses d'ail**
- **6 merguez**
- **3 cas de tomate concentrée**
- **poivre noir**
- **sel**
- **huile d'olive**

### Préparation :

Mettre de l'huile d'olive dans une marmite, ajouter les tomates coupées en 2 dans le sens de la longueur. Pensez à enlever le pédoncule central.

Laisser revenir pendant 5 à 10 mn. Enlever alors la peau des tomates avec une fourchette. Ecraser les tomates avec un presse purée ou à défaut une fourchette.

Ajouter les ails coupés en 2. Laisser revenir pendant 5 à 10 mn.

Une fois les ails cuits, les écraser avec un presse purée comme pour les tomates. Assaisonner.

Ajouter la tomate concentrée, les pommes de terre coupées en grosses rondelles, les merguez et 2 litres d'eau. Laisser cuire jusqu'à la cuisson complète des pommes de terre. La sauce doit être réduite mais il doit en rester suffisamment car les pommes de terre vont encore absorber après la cuisson !

Bon appétit !