

Rougail saucisses

Le rougail saucisses est le plat traditionnel de l'Île de la Réunion. Plat simple à réaliser. Vous pouvez accompagner ce plat avec un riz parfumé au curry.

Difficulté : Facile

Préparation : 00h20

Cuisson : 00h30

Temps total : 00h50

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 6 Saucisses fumées de type Montbéliard
- 6 grosses tomates (ou 12 petites)
- 5 Oignons
- 6 Gousses d'ail
- 2 Cuillères à soupe de curcuma
- 1 Cuillère à café de gingembre moulu
- 2 Cuillères à soupe de piment de Cayenne
- 1 Piment oiseau (facultatif)
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre

Préparation

1. Piquez les saucisses et mettez les dans l'eau bouillante pendant 10 mn dans une casserole.
2. Réservez les saucisses. Dans une sauteuse, faites-y chauffer de l'huile d'olive.
3. Faites revenir les oignons émincés et l'ail écrasé sans qu'ils soient trop colorés.
4. Coupez les saucisses en tranches de 1 cm puis faites les revenir avec les oignons. Au bout de 5 mn, ajoutez les tomates coupées en petits morceaux ainsi que le curcuma, le sel, le poivre, le gingembre et le piment de Cayenne. Si vous désirez ajouter le piment oiseau, mettez le en morceaux.
5. Mélangez le tout puis laissez mijoter sur feu doux durant 20 minutes.
6. Servez avec du riz thaï parfumé au curry