

ROUGAIL SAUCISSES ,
plat typique de l'île de La Réunion

(Le mot "rougail" désigne à la fois la sauce et le plat complet) ;

Pour 6 personnes (vous pouvez prévoir de congeler par portions pour éviter d'en manger toute la semaine !) :

- 6 saucisses fumées (type Montbéliard)
- 4 grosses saucisses fraîches
- 4 oignons moyens
- 6 grosses tomates mûres (hors saison à remplacer par 2 grosses boîtes de Tomates pelées de bonne marque et peut-être 1 petite en plus)
- 1 piment long vert frais (ce n'est pas le poivron)
- Du curcuma , du thym , du gingembre frais

Si vous aimez les sensations fortes , vous pouvez ajouter un demi piment "oiseau"
Mais attention!!

1/ cuire les saucisses 10mn à l'eau frémissante , les égoutter , les couper en 2 ou 3 tronçons
Les dorer légèrement à la poêle dans un peu d'huile d'olive

2/ dans la même poêle , faire revenir doucement les oignons émincés, 2 gousses d'ail écrasées, le gingembre râpé ou haché finement et le thym (généreux)

3/ transférer dans une cocotte , ajouter les tomates pelées , épépinées , le piment vert
Coupé , un peu de sel , du poivre et faire fondre à couvert environ 15mn

4/ ajouter les saucisses , le curcuma et le piment facultatif, cuire encore 15 , 20mn

Goûter , corriger les épices, la sauce doit être abondante et plutôt un peu épaisse.

Ce plat est toujours servi avec du riz blanc accompagné de lentilles (ou de haricots blancs du Cap ou haricots rouges : ce sont les " grains").

si vous trouvez du " combava " (sorte de petit citron vert fripe) vous pouvez en râper dans le plat ,
Ça va parfaitement avec.

Il peut se faire la veille et très bien se réchauffer.

Merci à Monique pour cette recette