

Rougail saucisse réunionnais



Liste des ingrédients :

- 6 saucisses fumées ou 4 saucisses fumées de type Montbéliard
- 4 tomates
- 4 oignons
- 6 gousses d'ail
- huile d'olive
- sel / poivre
- 1 cuillère à café de **curcuma** en poudre
- 1/2 cuillère à café de **gingembre** moulu
- 1 cuillère à café de mélange d'épices **massale**
- facultatif : 1 **piment oiseau** entier

Préparation de la recette :

1. Piquez les saucisses et faites les cuire dans de l'eau bouillante pendant 10 min. Videz la marmite et réservez les saucisses.
2. Dans la même marmite faites chauffer de l'huile d'olive. Faites-y revenir les oignons préalablement émincés et l'ail écrasé jusqu'à ce qu'ils commencent juste à colorer.
3. Coupez les saucisses en tronçons de 1 ou 2 cm et faites les revenir avec les oignons. Au bout de 5 min, ajoutez les tomates coupées en petits morceaux ainsi que le curcuma, le massale, le gingembre et le piment (attention, si vous le coupez en morceau le plat sera plus relevé).
4. Mélangez bien et laissez mijoter à feu doux en retirant de temps en temps le couvercle pour éliminer l'excès d'eau.

Servez avec un bon riz ! Cette recette du rougail saucisse est rapide et facile à préparer ! C'est un des plats traditionnels de l'île de la Réunion, sûrement le plus emblématique, à tester de toute urgence !

Bon appétit !