

Rougail saucisse (plat de l'île de la Réunion)

Pour 4 personnes :

- ◆ 4 saucisses façon Montbéliard de la Boucherie de Sainte-Feyre
- ◆ 2 à 3 tomates (ou une petite boîte de tomates pelées en hivernés)
- ◆ 1 petite boîte de haricots rouges (ou roses ou blancs) et du riz blanc
- ◆ 2 gousses d'ail
- ◆ 1 oignon moyen
- ◆ 1 tronçon de 1 cm de gingembre frais
- ◆ Thym, sel, poivre et piment fort

Préparation : 10 min

Cuisson : 30 à 40 min

Coût : 3 à 4 €/pers

Niveau : Facile



1. **Cuire les saucisses** dans 1 cm d'eau frémissante dans une sauteuse ou une petite marmite
2. **Remuer** de temps en temps les saucisses et **arrêter la cuisson** une fois toute l'eau évaporée
3. Pendant ce temps, **préparer les autres ingrédients** :
 - Emincer l'oignon
 - Couper les tomates en petits dés
 - Hacher (ou piler) l'ail et le gingembre ensemble
4. **Couper les saucisses** cuites en 3 ou 4 morceaux (préférer une coupe en biseau qui sera plus élégante)
5. **Remettre les saucisses** dans la sauteuse avec une cuillère à soupe d'huile sur feu fort. **Bien faire dorer en remuant.**
6. Baisser le feu et **ajouter les oignons**, bien remuer pour décoller les sucs
7. Une fois les oignons translucides, **ajouter l'ail et le gingembre**. Laisser cuire 2 minutes en remuant (l'ail ne doit pas frire)
8. **Ajouter les tomates et du thym, poivrer** et mettre un peu de **piment fort**
9. **Ajouter 15 cl d'eau**, mélanger, et cuire 15 minutes à feu doux couvert
10. Découvrir et **faire réduire la sauce si besoin**. Ajuster en sel et piment
11. **Cuire du riz** et faire **réchauffer les haricots** pendant la cuisson du rougail.

Traditionnellement, le riz est cuit à l'étouffée et les haricots (les « grains ») sont cuisinés avec oignon, ail, gingembre et curcuma.

On peut également ajouter du zest de citron combava (à l'étape 8) pour un parfum bien connu des Réunionnais !