



ROUGAIL SAUCISSE

Faire bouillir les saucisses en les piquant à la fourchette pour faire sortir la graisse (5mn).

Rincer les les saucisses à l'eau froide pour les dessaler.

Remettre les saucisses à cuire dans très peu d'eau. Laisser réduire à sec puis ajouter l'huile. Laisser bien colorer les saucisses.

Ajouter les oignons émincés. Faire dorer les oignons.

Ajouter l'ail écrasé et le gingembre, les tomates mondées et épépinées coupées en morceau.

Ajouter le thym.

Couvrir et laisser cuire à feu doux pendant 20 mn environ.

La sauce doit être épaisse et bien rouge.

On peut ajouter du curcuma et du piment selon les goûts.

Le rougail se mange avec du riz blanc et des grains (lentilles ou haricots rouges ou coco...)

Enjoy your meal !!



LES RECETTES DU CONFINEMENT



Le terme **rougail** ou encore **rougay** d'origine **indienne** proviendrait de la langue tamoule. Sur l'île de la Réunion, le rougail saucisse est très souvent cuisiné et apprécié. Il est très simple à réaliser.

Cette idée de recette nous a été communiquée par **Olivier S.**

WWW.SPPB.EU



Pour 6 pers.

6 saucisses fumées ou type Montbéliard
2 gros oignons
2 gousses d'ail
1 cuillère à soupe de gingembre râpé
5 tomates
3 cuillères à soupe d'huile
Thym
Riz blanc et bol de grains

