

Rougail champignons



🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🍳 cuisson 30m

🌱 soja

Version vegan du rougail saucisses réunionnais, où le bacon de champignons remplace la saucisse. Les champignons sont dorés au tamari et paprika fumé, puis mijotés dans une sauce tomate aux oignons, gingembre et piment.

France / Réunion

INGRÉDIENTS

☐ Bacon de champignons a la poele	500 g	☐ oignons, émincés	2
☐ petits piments	4	☐ huile	1 càs
☐ sel		☐ tomates, en macédoine	4
☐ gingembre, pelé	1 cm		

PRÉPARATION

1. Préparer du *Bacon de champignons a la poele* selon la recette dédiée, en détaillant les champignons en tronçons de la taille d'une rondelle de saucisse plutôt qu'en fines lamelles. Réserver.
2. Piler les *petits piments* dans un *pilon* avec une pincée de *sel*.
3. Ajouter le *gingembre* et piler à nouveau pour obtenir une pâte.
4. Dans une *cocotte*, faire revenir les *oignons* dans l'*huile* jusqu'à ce qu'ils soient translucides. Ajouter les épices pilées et faire roussir quelques instants.
5. Ajouter les *tomates* et bien mélanger. Couvrir et laisser mijoter pendant 15 minutes, jusqu'à obtenir une sauce épaisse et onctueuse.
6. Incorporer les champignons dorés à la sauce, mélanger délicatement et laisser mijoter encore 5 minutes pour que les saveurs se marient.

Le bacon de champignons apporte le côté umami et fumé qui remplace la saucisse. Ne pas rajouter d'eau, la sauce doit rester épaisse.

Servir chaud avec du riz blanc et éventuellement des lentilles créoles.