

Rougail saucisses au kumbava façon Carole Chevalier

🍴 4 portions · ⌚ prep. 15m · 🕒 cuisson 60m

Un rougail saucisses parfumé au kumbava (combava), un agrume au zeste très aromatique typique de La Réunion. Une recette généreuse et relevée, idéale avec du riz blanc.

France / Réunion

INGRÉDIENTS

□ oignons, en dés	2	□ zest de kumbava	1
□ gingembre frais, râpé	20 g	□ sel	1 pinch
□ ail, en purée	4 gousses	□ saucisses fumée, en morceaux	600 g
□ poivre, écrasé	1 càc	□ pulpe de tomate	2 boîtes

PRÉPARATION

1. Faire revenir les oignons jusqu'à obtenir un coloration.
2. Ajouter du gingembre frais, de l'ail, du poivre, du zest de kumbava et du sel. Laisser rissoler quelques minutes.
3. Ajouter les saucisses fumée et de la pulpe de tomate.
4. Laisser mijoter 45 min.