

Rougail saucisses traditionnel

🍴 4 portions · ⌚ prep. 20m · 🕒 cuisson 45m

🍷 sulfites

Version canonique du plat national réunionnais : saucisses fumées de porc, trinité oignon-ail-gingembre, thym, tomate dominante, piment frais. Sans curcuma (ce n'est pas un carry). Servi avec riz blanc et grain.

France / Réunion / créole / réunionnaise

INGRÉDIENTS

□ saucisses fumées de porc	8	□ branches de thym frais	2
□ oignons	3	□ tomates bien mûres, <i>pelées, éépépées, concassées</i>	600 g
□ gousses d ail	4	□ concentré de tomate	1 càs
□ gingembre frais	30 g	□ piment cabri, <i>entier, fendu seulement si on veut plus de chaleur</i>	1
□ sel	1 càc	□ combava	1
□ huile	3 càs		

PRÉPARATION

— Préparation des saucisses —

1. Piquer les *saucisses fumées de porc* à la fourchette puis les blanchir dans une *grande casserole* d'eau bouillante pendant 5 m pour dégraisser et adoucir le sel du fumage.
2. Égoutter, laisser tiédir, puis couper en rondelles épaisses d'environ 1 cm.

— Base aromatique —

3. Émincer finement les *oignons*.
4. Piler ensemble au *mortier* les *gousses d ail*, le *gingembre frais* pelé et le *sel* jusqu'à obtenir une pâte grossière.

— Cuisson —

5. Faire chauffer l'*huile* dans une *sauteuse à fond épais* sur feu moyen. Suer les oignons sans les colorer pendant 8 m, jusqu'à translucidité complète.
6. Ajouter la pâte ail-gingembre et les *branches de thym frais*. Remuer et laisser cuire 2 m pour libérer les arômes.
7. Ajouter les rondelles de saucisses. Faire roussir sur toutes les faces pendant 5 m en remuant régulièrement.
8. Ajouter les *tomates bien mûres* et le *concentré de tomate*. Mélanger pour bien enrober.
9. Glisser le *piment cabri* dans la sauce.

- Couvrir, baisser sur feu doux et laisser mijoter 25 m en remuant de temps en temps.

— Finition —

- Retirer le couvercle et laisser réduire 5 m de plus pour épaissir la sauce.
- Retirer le piment et les branches de thym. Goûter et rectifier le sel.
- Râper le zeste du *combava* directement dans le plat juste avant de servir.

La sauce doit être épaisse, brillante et bien tomatée. Ne jamais ajouter d'eau : si elle est trop liquide, prolonger la réduction à découvert.

Saucisses fumées impératives — le fumage est la signature du plat. À défaut absolu : saucisses de Morteau ou de Montbéliard. Pas de saucisses fraîches de Toulouse ni de chipolatas.

Le piment cabri entier infuse sans piquer agressivement. Pour une version très douce, le laisser entier et non fendu. Pour une version plus chaude, le fendre ou le piler avec l'ail-gingembre.

*Le rougail saucisses ne contient ****pas de curcuma****. Le curcuma est la signature du carry, pas du rougail-plat. La couleur doit être rouge tomate profond, pas orangée.*

Servir bien chaud avec du riz blanc long grain (80-100 g cru par personne) et un grain (haricots rouges, lentilles de Cilaos ou pois du Cap) cuit à part. Optionnel : rougail tomate cru en condiment et brèdes.

Meilleur réchauffé le lendemain.

traditionnel