

Rougail saucisses

🍴 4 portions · ⌚ prep. 30m · 🕒 cuisson 40m

Un plat réunionnais épicé à base de saucisses et de tomates.

France / Réunion

INGRÉDIENTS

☐ saucisses fraîches	2	☐ gingembre	
☐ saucisses fumées	2	☐ huile	1 càs
☐ petits piments	4	☐ oignons, émincés	2
☐ sel		☐ tomates, en macédoine	4

PRÉPARATION

1. Faire bouillir les *saucisses fraîches* et les *saucisses fumées* pendant 10 m.
2. Couper les saucisses en rondelles.
3. Piler les *petits piments* dans le *pilon*, avec le *sel*.
4. Ajouter le *gingembre* et piler à nouveau.
5. Faire revenir les rondelles de saucisses dans l'*huile*. Ajouter les *oignons* et les épices pilées. Faire roussir.
6. Ajouter les *tomates*, bien mélanger.
7. Couvrir et laisser mijoter pendant 20 m.

La sauce doit être épaisse et onctueuse. Ne pas rajouter d'eau.

Servir chaud avec du riz blanc.

traditionnel