

Rougail saucisses.

Sur l'île de la Réunion, le rougail saucisse est très souvent cuisiné et apprécié. Il est très simple à réaliser. Ce type de plat se prépare à la marmite. Il peut être épicé.

Le rougail saucisse est un plat traditionnel réunionnais, à base de saucisses créoles souvent fumées, artisanales ou encore fraîches. Celles-ci sont ensuite coupées en morceaux, accompagnées de riz et de rougail (tomates coupées en petits dés, gingembre pilé, oignons émincés et piments). On l'accompagne généralement de féculents tels que du riz, des lentilles de Cilaos, des lentilles corail ou encore des haricots blancs

Ingrédients :

Pour 4 personnes :

- 6 saucisses fumées créoles ou réunionnaises
- 3 ou 4 tomates bien mûres selon grosseur
- 1 gros oignon
- 2 ou 3 gousses d'ail
- 1 morceau de gingembre
- 2 Càs. d'huile de colza ou tournesol
- 1 ou 2 piments oiseaux
- 1 Càc. de gros sel
- Poivre noir en grains

Préparation :

- Faites dessaler les saucisses fraîches de porc en les faisant bouillir en changeant l'eau 2 fois, piquez-les à plusieurs endroits pour mieux les dessaler. Bien égoutter et coupez-les en 2 ou 3 morceaux pour les petites saucisses soit des morceaux de 3 cm environ.
- Faites rissoler les rondelles de saucisses dans l'huile pour les faire dorer, puis ajoutez l'oignon émincé. Faites revenir quelques minutes.
- Pilez ensemble dans un mortier l'ail et le gingembre avec le sel et le poivre jusqu'à obtenir une pâte et ajoutez-la au mélange. Mélangez bien.
- Ajoutez les tomates concassées et le piment haché dont vous pouvez retirer les graines pour que ce ne soit pas trop piquant.
- Couvrez et laissez mijoter à feu doux 20 minutes, la sauce doit être assez courte et onctueuse.
- Quand les tomates sont cuites, la sauce doit être épaisse et très rouge. Ne surtout pas mettre de l'eau. Vous pouvez rajouter des gros piments coupés finement en longueur sur le rougail saucisses.



Saucisse tapée ou battue fumée maison



Vous pouvez accompagner le rougail avec des haricots rouges, du riz au curcuma (Zembrocal), haricots secs ou des lentilles.

En vin : un Pommard, Vacqueyras ou un Bourgogne