

## Rougail saucisse

Plat Réunionnais proposé par Marie-Thérèse Poirier.

**Portions :** 4 personnes

**Préparation :** 20 minutes

**Cuisson :** 20 minutes

4 grosses saucisses fumées type  
Montbéliard

4 tomates pelées

2 oignons

1 échalotte (cuisse de poulet)

2 gousses d'ail

1 citron

thym

persil

poivre

sel

1 cuillère à café de curcuma (safran de  
pays)

1 à 2 piment oiseau (facultatif)

huile d'olive



Mettre les saucisses dans l'eau bouillante pendant 10 mn, dans la même marmite qui vous servira à la préparation du plat afin de garder les saveurs.

Egouter les saucisses.

Couper les saucisses en tronçons.

Faire sauter les saucisses dans la marmite, jusqu'à ce qu'elles soient bien colorées.

Mixer 3 gousses d'ail, 1 doigt de gingembre, 1 cuil. à café de curcuma

Faire revenir les oignons émincés, les épices mixés et le thym.

Au bout de 5 mn, ajouter les tomates entières.

Mélanger le tout puis laisser mijoter sur feu doux en ôtant le couvercle de temps à autre pour éliminer l'excès d'eau.

Sauce piment :

Couper en fines rondelles les échalotes et les oignons. Couper en quartier très fin 1/2 citron et presser 1/2 citron.

Mixer 3 piments avec le sel.

Ajouter 1 cuil. à soupe d'huile et 1 cuil à soupe de coriandre hachée.

Servir avec du riz thai (cuisson réunionnaise).