

Rougail saucisses (recette réunionnaise)



Ingrédients :

- 10 saucisses fumées
- 4 gros oignons ou 6 petits
- 4 gousses d'ail
- 6 cm de gingembre
- 1 boîte de tomates concassées
- 2 piments oiseaux (4 c'est mieux mais çà devient chaud !)

Préparation :

- couper les saucisses en 6 ou 8 morceaux
- couper les oignons grossièrement
- hacher gingembre et ail
- faire revenir la saucisse et l'oignon jusqu'à coloration
- ajouter le gingembre, l'ail et les piments fendus en 2
- faire revenir un peu et ajouter la boîte de tomates
- remuer, couvrir et laisser cuire 40 min. La sauce doit être épaisse, pas liquide
- servir avec du riz et un rougail de tomates fraîches ou un tzatziki (concombre au yaourt)