

C'est une recette que mon chéri fait quand on a réussi à préparer notre viande fumée ! Et là, nos soirées réunionnaises prennent une autre saveur !
C'est simple mais apprécié de tous.

Ingrédients (pour 6/8 personnes) :

- * 4 saucisses créoles boucanées (ici diots de Savoie fumés)
- * 750 de boucané maison (poitrine de porc fumée séchée)
- * 5 tomates (environ 500g)
- * 4 oignons (environ 500g)
- * 2 gousses d'ail
- * 400g de coulis de tomate
- * 400g de tomate concassée
- * 1 branche de thym
- * 1 cuillère à café de curcuma en poudre
- * de l'eau



Préparation :

Faire chauffer une grande quantité d'eau (surtout pas salée 😬 !).

Couper le boucané en 2 (les morceaux doivent rentrer dans la casserole).

Quand l'eau est bouillante, jeter dedans le boucané.

Laisser bouillir ainsi 20 minutes pour dessaler cette viande.

Egoutter et goûter. Si c'est encore trop salé, recommencer l'opération précédente de dessalage !

Attention, quand on vide l'eau de la casserole, il y a souvent des saletés donc il faut bien rincer avant de remettre de l'eau à bouillir.

Pendant ce temps, préparer les autres ingrédients :

- * couper les saucisses en rondelle d'un centimètre. Si elles sont trop larges, les recouper en 2.

- * peler, dégermer et pilonner l'ail

- * peler et hacher les oignons grossièrement

- * peler et couper les tomates en dés

Faire chauffer une cocotte à sec à feu vif (moi j'utilise mon wok électrique).

Couper le boucané en gros dés et les faire roussir.

Quand c'est fait, y ajouter l'oignon.

Le faire suer un peu puis ôter les lardons.

Ajouter ensuite l'ail puis les rondelles de saucisse.

Bien mélanger pour éviter que cela attache. Laisser chauffer tranquillement.

Remettre ensuite les lardons de boucané.

Verser ensuite les dés de tomate, le coulis, le thym et le curcuma.

Laisser cuire à feu doux et couvert 1h minimum.

Remuer de temps en temps.

Astuces :

Ne pas saler car cela l'est suffisamment et plus cela mijote longtemps, meilleur c'est !
S'il n'y a pas assez de sauce, ajouter un peu d'eau car il ne faut pas que la viande soit sèche.