Rougail saucisse réunionnais

Plat | 4 portions | Prép. 15 min. | Cuiss. 20 min. | Total 35 min.

Un aller simple pour Saint Denis de la Réunion.

Ingrédients

- **4** saucisse de Montbéliard
- **1 boite** pulpe de tomate
- **3** oignon jaune
- **4** gousse d'ail
- **2 càc** curcuma
- **5-8cm** gingembre frais
- **3 càc** massala
- **2** feuille de laurier
- **200g** riz
- sel

Préparation

1. Faire cuire les saucisses dans l'eau bouillante pendant 10 min, puis réserver.
2. Dans la même casserole, faire revenir les oignons émincés et l'ail dans un peu d'huile. Lorsqu'ils commencent à colorer, ajouter les saucisses coupées en rondelles.
3. Au bout de 5 min, ajouter les épices puis la pulpe de tomate.
4. Bien mélanger et laisser mijoter à feu doux en retirant la couvercle de temps en temps pour éliminer l'excès d'eau. Laisser mijoter une vingtaine de minutes au moins, ou plus si on veut une meilleure concentration des gouts.
5. Servir avec un peu de riz.

Tags

traditionnel | épicé | protéines | réconfortant | méditerranéen | rapide