

# Rougail saucisses (plat de la Réunion)

**Ingrédients:**(pour 4 personnes)

- 2 saucisses par personnes (Montbéliard ou Toulouse)
- 2 bottes d'oignons blancs avec les tiges
- 2 piments verts
- 2 ou 3 boîtes de tomates concassées
- 3 gousses d'ail
- 5 cm de gingembre frais
- thym
- environ 5 citrons verts
- safran
- persil
- sel, poivre



**Préparation :**

1. Piquer les saucisses et les faire dégraisser dans l'eau bouillante 10mn. Les égoutter et couper chaque saucisse en 3 morceaux.
2. Râper le gingembre et écraser les gousses d'ail. Saler, poivrer et réserver.
3. Hacher 3 bulbes d'oignon blancs et réserver. Hacher le reste des oignons et la partie tendre des tiges. Réserver.
4. Faire chauffer une cuillère à soupe d'huile dans une cocotte y faire griller les saucisses ajouter les oignons hachés(les 3 têtes).
5. Ajouter le mélange gingembre, sel poivre, remuer 5mn.
6. Ajouter les boîtes de tomates, le thym, le safran, l'ail
7. et faire mijoter à feu doux pendant 1 heure.
8. **Sauce d'accompagnement :**

Prélever 3 zestes de citrons verts, presser la totalité des citrons, mélanger le jus au zestes et au reste des oignons. Hacher le piment vert, le mettre dans le jus de citron avec 2 cuillères à soupe d'huile. Mettre à mariner pendant 2 heures.

**Accompagnement :**

Préparer des lentilles en boîte ou les faire soi-même. Faire cuire du riz.

Saupoudrer de tiges d'oignons et de persil au moment de servir.

Dans l'assiette verser la sauce citron, piment, oignons sur les lentilles et le riz en accompagnement du rougail

**.1 recette pour deux**