

## Rougail pistaches (cacahuètes)

La Fournaise aux fourneaux  
fournaisefour.canalblog.com

Petite sauce pimentée incontournable pour accompagner les plats de l'Ile de la Réunion. Celle-ci est crémeuse et est faite avec des cacahuètes.

### Ingrédients :

- \* 100g de cacahuètes finies (soit environ 150g en coque)
- \* 1 petit piment sec
- \* 1 tomate (400g)
- \* 1 échalote
- \* 1 cuillère à soupe de vinaigre de vin
- \* 1/2 cuillère à café d'huile d'olive  
(la meilleure possible)
- \* eau (2 à 3cL)
- \* sel
- \* gingembre (facultatif)



### Préparation :

Décoquiller les cacahuètes puis hacher-les finement pour obtenir de la poudre (hachoir ou moulin à café).

Dans un mortier, mettre le petit piment et une pincée de sel. Bien écraser avec le pilon.

Laver, peler, épépiner la tomate et la couper finement.

Peler et émincer l'échalote finement aussi.

Ajouter tomate dans le mortier et bien tout écraser.

Faire pareil avec l'échalote. C'est long pour bien tout écraser.

Incorporer alors les cacahuètes mixées et mélanger avec une cuillère à soupe.

Quand tout est bien homogène, ajouter l'huile d'olive et le vinaigre.

Mélanger avec une cuillère en bois (ou au pilon).

C'est prêt quand c'est onctueux et pas trop épais.

Si ce n'est pas le cas, ajouter un peu d'eau.

Réserver au frais dans un récipient hermétique jusqu'à utilisation.

### Astuces :

Ce rougail peut se conserver quelques jours au frigo.

Si on n'a pas le temps de préparer les cacahuètes, on peut utiliser à la place la même quantité de beurre de cacahuètes (ou de la pâte d'arachide).

On peut parfumer ce rougail avec un peu de gingembre râpé pilonné avant la tomate dans le mortier.

Les vrais Réunionnais mangent bien plus pimenté bien sûr ! Ici, ils mettent l'équivalent de 10 piments !! Mais ils doublent aussi les proportions d'ail et d'oignon (au lieu d'échalotes)...