

• • • Rougail saucisses

Recette n° 6 de Pascalou, Le Gourmand

C'est la recette que mon chéri fait tout le temps lors de nos soirées réunionnaises !
C'est simple et apprécié de tous.

« C'est très bon comme ça ! Il faut accompagner de riz, de graines et de rougails pimentés... »

Ingrédients (pour 3/4) :

- * 6 saucisses créoles (ici diots de Savoie fumés)
- * 4 tomates (environ 500g)
- * 2 oignons
- * 3 gousses d'ail
- * coulis de tomates (20cL)
- * 1 branche de thym
- * 2 feuilles de laurier
- * poivre
- * 1 cuillère à café de curcuma en poudre



Préparation :

Couper les saucisses en rondelle d'un centimètre. Si elles sont trop larges, les recouper en 2.
Faire chauffer une cocotte à sec à feu vif.
Y faire revenir et dorer les saucisses. Bien mélanger.
Elles vont perdre leur gras. Le jeter même plusieurs fois si nécessaire.
Quand elles sont dorées, les réserver dans un saladier. Ne pas nettoyer la cocotte.
Peler l'oignon et l'émincer finement.
Peler l'ail et le couper en morceaux très fins.
Laver les tomates et les couper en petits dés.
Faire chauffer la cocotte non nettoyée.
Y faire dorer à feu moyen les oignons et l'ail pendant quelques minutes. Bien mélanger.
Ajouter les saucisses et laisser mijoter (5 à 10 minutes). Bien mélanger pour que cela n'attache pas.
Verser ensuite les dés de tomate, le coulis, le thym, le laurier et le curcuma.
Poivrer un peu.
Laisser cuire à feu doux couvert 45 minutes minimum.
Remuer de temps en temps.

Astuces :

Ne pas saler car les saucisses elles le sont suffisamment !
Pour jeter le gras sans encombre, mettre un couvercle légèrement plus petit dans la cocotte, mettre du papier essuie-tout dans un pot de yaourt vide et laisser refroidir. Cela va se solidifier.
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.