

ROUGAIL SAUCISSES

Cours du 26 septembre 2018 - Intervenant Richard Chaussin

Pour 6 à 8 personnes :

Ingrédients

1 saucisse fraîche de porc ou fumées par personne, ou mieux des saucisses traditionnelles boucanées
1 kg de tomates bien mûres
500 g d'oignons
2 CS d'huile
4 piments verts écrasés
3 gros piments (option)
Gingembre frais

Préparation

1. Piquer les saucisses à plusieurs endroits, les mettre dans l'eau bouillante pour mieux les dessaler pendant environ 20 min
2. Bien les égoutter et les couper en 2 ou 3 morceaux
3. Dans une marmite, faire revenir les bouts de saucisses pendant 5 min dans l'huile
4. Ajouter les oignons hachés finement ; bien mélanger
5. Ajouter les piments verts écrasés en purée
6. Terminer en ajoutant les tomates concassées et les gros piments coupés en julienne si vous avez choisi cette option et le gingembre coupé en petits morceaux
7. Couvrir et terminer la cuisson à feu doux pendant 20 mn jusqu'à l'obtention d'une belle sauce réduite
8. Assaisonner si besoin d'un peu de sel
9. Servir accompagné de riz

