



LA BELLE VIE

# Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

## Rougail saucisse

Pour 4 personnes | Très facile

50 min | **1.75€** La portion (prix indicatif)



Le plat antillais de référence, en direct de La Réunion.

### Les ingrédients

- **4 pièce** de Saucisse de Toulouse
- **240 g** de Riz long grain
- **400 g** de Concassé de tomate
- **2 pièce** de Oignon jaune
- **0.5 c à c** de Curcuma moulu
- **3 gousse** de Ail
- **3 brin** de Thym frais ou en branche

### Étapes de préparation



**Préparation** : 10 min



**Cuisson** : 40 min



**Attente** : 0 min

- 1 Faites cuire 4 saucisses 10 min dans l'eau bouillante.
- 2 Pendant ce temps, coupez 2 oignons en lamelles.
- 3 Hachez 3 gousses d'ail.
- 4 Après 10 min, égouttez les saucisses et jetez l'eau de cuisson.
- 5 Chauffez de l'huile dans la même casserole (pas besoin de la laver).
- 6 Quand elle est chaude, ajoutez les lamelles d'oignon. Salez. Faites-les revenir à feu doux pendant 5 min.
- 7 Ajoutez les saucisses dans la casserole : coupez-les avec des ciseaux en rondelles d'env. 2

cm, directement au-dessus de la casserole.  
Continuez la cuisson 5 min.

- 8 Ajoutez la moitié d'une càc de curcuma, 3 brins de thym, l'ail haché et 400 g de tomates concassées.  
Mélangez pour bien répartir la sauce.

Facultatif : ajoutez 1 piment sec si vous en avez.

- 9 Versez 250 ml d'eau. Poivrez généreusement.
- 10 Couvrez et faites cuire 20 à 25 min à feu doux selon si vous préférez une sauce plus ou moins liquide.
- 11 Préparez 240 g de riz selon les instructions indiquées sur le paquet, une quinzaine de minutes avant de manger.
- 12 En fin de cuisson, vérifiez l'assaisonnement de votre rougail saucisse (les saucisses auront salé la sauce).
- 13 Servez chaud avec le riz.