

TITRE: Roughail de Saucisse



Description

Le Roughail de Saucisse est un plat typique de l'île de la Réunion. C'est un plat simple mais riche en saveurs, grâce à l'ail, aux épices, et aux saucisses. Les graines de moutarde ajoutent un petit croquant et une saveur unique qui s'équilibre parfaitement avec le reste des ingrédients. Ce plat est généralement servi avec du riz blanc pour un repas réconfortant et satisfaisant.

Ingrédients

- 400g de poulet coupé en morceaux
- 2 cuillères à soupe de curry en poudre
- 1 cuillère à soupe de miel
- 1 piment rouge (facultatif)
- 200g de nouilles de riz
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- Sel et poivre au goût

Instructions

1. Commencez par peler et hacher finement l'ail et l'oignon. Mettez-les de côté.
2. Lavez les tomates, coupez-les en petits cubes et conservez-les pour la suite.
3. Dans une poêle, faites chauffer l'huile d'olive à feu moyen. Ajoutez les graines de moutarde et faites-les griller jusqu'à ce qu'elles commencent à sauter.
4. Ajoutez ensuite l'ail et l'oignon hachés à la poêle. Faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés.
5. Ajoutez dans la poêle les saucisses coupées en morceaux. Faites-les cuire jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de tous les côtés.
6. Incorporez les tomates, le paprika, et le curcuma. Mélangez bien et laissez cuire pendant 5 minutes.
7. Assaisonnez avec du sel et du poivre selon votre goût, puis mélangez à nouveau.
8. Réduisez la chaleur et laissez mijoter le tout pendant environ 15 minutes, ou jusqu'à ce que les saveurs soient bien mélangées.