

TITRE: Roughail Saucisse



Description

La Saucisse Rougail est un incontournable de la cuisine réunionnaise. Cette recette facile et rapide à faire est aussi extrêmement savoureuse. La combinaison des saucisses, de l'ail, du piment et des épices crée une explosion de saveurs en bouche. Servi avec du riz blanc, c'est un véritable délice !

Ingrédients

- 1 paquet de saucisses créoles ou fumées (environ 500g)
- 5 gousses d'ail
- 3 piments kabri (ou à défaut, des piments oiseau)
- 1 cuillère à café de sel
- 2 cuillères à soupe de curcuma
- 1 cuillère à café de gingembre en poudre
- 2 cuillères à soupe d'huile
- Du persil haché pour la garniture

Instructions

1. Commencez par bien laver les saucisses. Coupez-les chaque saucisse en 4.
2. Faites bouillir les saucisses dans une casserole d'eau pendant environ 20 minutes pour les dessaler légèrement et réduire leur teneur en graisse. Une fois cuites, égouttez-les et réservez.
3. Pendant ce temps, écrasez les gousses d'ail, les piments kabri et le sel dans un pilon jusqu'à obtenir une pâte.
4. Dans une poêle, faites chauffer l'huile à feu moyen. Ajoutez le mélange d'ail et de piments et faites-le revenir jusqu'à ce qu'il devienne doré.
5. Ajoutez les saucisses dans la poêle et mélangez bien pour qu'elles soient enrobées d'ail et de piment.
6. Saupoudrez de curcuma et de gingembre en poudre et continuez à remuer régulièrement.
7. Poursuivez la cuisson pendant environ 15 minutes, jusqu'à ce que les saucisses soient bien dorées et l'ail caramélisé.
8. En fin de cuisson, parsemez de persil haché pour apporter une touche de fraîcheur à la saucisse Rougail.