

30 avril 2009

Rougail de saucisses (La Réunion)

- ◇ 12 saucisses de Toulouse
- ◇ 1 boîte de pulpe de tomates
- ◇ 3 –4 oignons
- ◇ Ail, piment oiseau, thym, curcuma

Piquer les saucisses avec une fourchette et les plonger 1/4h dans une cocotte d'eau salée pour les dégraisser. Les couper en rondelles.

Préparer la sauce, en faisant revenir les oignons en lamelles, l'ail écrasé, la tomate puis le piment, le curcuma, le thym

et y ajouter les morceaux de saucisses.

Cuire 1/4h.

Zambrocal (accompagnement)

Faire revenir à la cocotte, 1 oignon, de l'ail, du thym, des **haricots rouges** (1 petite boîte) et du curcuma. Ajouter le **riz** et la quantité d'eau nécessaire pour la cuisson.



Participants:

Annie
Mireille
Lyndie
Josette
Eric
Françoise

