

Rougail saucisse à la Ronan

Pour 4 personnes

- 6 saucisses créole ou de Montbéliard fumées,
- 4 gros oignons,
- 6 grosses tomates,
- 6 gousses d'ail,
- Curry,
- 1 cuillère à café de piment vert Combava ou piment vert Bourbon,
- Sel et poivre,
- Huile d'olive,
- 200g cacahuète,
- Boîte ½ Haricots rouges,
- Riz basmati.



- Couper les oignons et les faire revenir à l'huile d'olive dans une cocotte,
- Ajouter les tomates épépinées,
- Dans un pilon écraser ail, poivre, sel et piment,
- Ajouter le mélange à la préparation,
- Mettre les saucisses piquées quelques minutes dans l'eau bouillante,
- Couper les saucisses en tranches et les rajouter à la préparation,
- Faire cuire 30 minutes à feu doux,
- Selon goût rajouter de l'assaisonnement et du curry,
- Servir avec riz et grain.

Rougail tomate

- Couper finement une tomate et un oignon,
- Piler l'ail, piment, poivre et sel,
- Mettre le tout dans de l'huile d'olive pendant une nuit.

Rougail « Pistache »

- Couper finement une tomate et un oignon
- Mixer les cacahuètes,
- Piler l'ail, piment, poivre et sel avec les cacahuètes,
- Ajouter à cette préparation tomates et oignons.

