

## NOTRE RECETTE DE ROUGAIL SAUCISSES



Pour 2,5 kg de saucisses de volaille ou porc

1kg d'oignons

3 têtes d'ails

Un gros morceau de gingembre (l'équivalent de 3doigts collés)

2 boîtes de tomates concassées ou 1 kg de tomates

Une grande cuillère d'huile

Du poivre, du thym et une cuillère à café de curcuma (non obligatoire, en principe, un rougail ne contient pas de curcuma)



### PREPARATION DES INGREDIENTS

On fait bouillir les saucisses et on les laisse cuire un peu ( 5min) dans l'eau et on jette l'eau, on rince et on les coupe en rondelles minces ou plus large ( au choix )

**On prépare les ingrédients et épices :** oignons émincés, ail pilé, thym et poivre et curcuma.

On émince les tomates ou on prend celles en boîte

**On fait revenir les saucisses,** si elles sont trop maigres on rajoute l'huile prévue pour les faire bien roussir

**TOUT EST PRÊT POUR LA CUISSON DU ROUGAIL**

## LA CUISSON

1- On fait revenir les saucisses avec l'huile



2- On enlève les saucisses pour faire revenir l'oignon qu'on laisse bien fondre puis on rajoute l'ail, le gingembre et le thym.



3- On remet les saucisses avec les oignons et l'ail, on ajoute le curcuma, on mélange bien et on ajoute les tomates. On peut rajouter un peu d'eau pour avoir un peu de jus 20cl .

On laisse cuire 25 à 30 minutes (tout dépend de la quantité de saucisses et de la quantité d'eau)



### Une autre possibilité :

Une fois les saucisses bien roussies, on peut mettre directement l'oignon en laissant fondre puis, l'ail, le thym et le gingembre sans sortir les saucisses, puis bien mélanger puis rajouter les tomates et laisser cuire à feu doux.

En principe le créole ne met pas d'eau car le rougail de saucisses est un plat qui a fondu et réduit mais dans ce cas il y a plus d'huile.

Pour une collectivité, on rajoute l'eau pour faire le jus.



## Quelques photos du déroulement

Activité pédagogique de la classe 4èKahlo du collège Jean Albany dans le cadre d'un projet de correspondance scolaire avec des élèves de l'IME de Tulle : Partage de culture et de tradition : Mme Bardeur – M. David



