

Rougail Saucisses de la Réunion aux Haricots Rouges

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 45 minutes

Ingrédients:

- SAUCISSES FUMÉES	4-5
- OIGNON(S)	1
- GOUSSE(S) D'AIL	3
- TOMATES CONCASSÉES	1 boîte
- HARICOTS ROUGES	1 boîte
- CUMIN EN POWDRE	1 c à café
- CURCUMA	1 c à café
- SAFRAN	1 capsule
- THYM	1 c à café
- PIMENT DOUX MOULU	1/2 c à café
- GINGEMBRE	1/2 c à café
- SEL	
- POIVRE	



Recette:

- Piquez les saucisses avec une fourchette et place-les dans un caquelon d'eau froide. Faites chauffer pendant 10 min. Après ce temps, égouttez-les puis coupez-les en tronçons de 2 cm. Réservez.
- Emincez l'oignon en demi-rondelles.
- Ecrasez et émincez les gousses d'ail.
- Egouttez et rincez les haricots rouges.
- Faites griller les tronçons de saucisse dans une poêle (avec couvercle). Réservez sur une assiette.
- Ajoutez alors les rondelles d'oignon dans la poêle. Remuez quelques minutes puis ajoutez l'ail émincé, le cumin, le curcuma, le safran, le piment et le thym. Continuez à remuer.
- Intégrez alors les tomates concassées et 2/3 de la boîte d'eau. Salez et poivrez.
- Portez à ébullition puis baissez le feu, ajoutez les haricots rouges et poursuivez la cuisson à couvert pendant 5 minutes.
- Remplacez enfin les tronçons de saucisse grillés dans la sauce. Saupoudrez de gingembre et poursuivez la cuisson douce pendant 10 minutes.
- Servez bien chaud.

Remarque:

Servez avec du riz.