ROUGAIL TOMATES-SAUCISSES

INGRÉDIENTS

- 6 saucisses
- 500g de riz blanc
- 6 tomates
- 3 oignons
- 1 citron vert
- une c-à-café de massalé sans piment
- Sel et poivre

TEMPS DE PRÉPARATION : 20MN
TEMPS DE CUISSON 20MN
TEMPS TOTAL : 40MN

PRÉPARATION

Porter à ébullition 2 grandes casseroles d'eau. Y plonger les saucisses dans l'eau bouillante et les faire cuire pendant 20mn.

Les couper en tronçons de 2cm.

Ajouter du sel dans la seconde casserole d'eau bouillante et y faire cuire le riz. L'égoutter.

Préparer le rougail. Laver et couper les tomates en petits cubes. Peler et émincer les oignons.

Couper le citron en petits dés avec le zeste.

Piler les tomates dans un mortier, les oignons, le citron vert et le massalé.

Réserver dans un saladier.

Dans une sauteuse réchauffer le riz et les saucisses sans matière grasse pendant 5mn.

Hors du feu, mélanger avec le rougail. Saler, poivrer et servir aussitôt.