



Rougail



Le rougail est un condiment incontournable pour accompagner le carry, plat typique sur l'île de la réunion. Cette sauce tomate est assez épicée, elle contient des oignons coupés en petits cubes, du gingembre et du piment bien sûr. Ici j'ai testé le rougail dakatine, qui est préparé à base de beurre de cacahuète non sucré. C'est une recette très facile, qui apportera une touche épicée aux plats de viandes ou au riz. Cette sauce se sert à part, en déposant quelques cuillères dans un coin de l'assiette.

Ingrédients (pour 4 personnes) :

- 4 cuillères à soupe de beurre de cacahuètes non sucré
- 1 oignon
- 1 conserve de tomates entières pelées au jus (400g)
- 1 pincée de gingembre
- 1 pincée de piment
- sel

Préparation :

Émincer l'oignon très finement.

Faire suer dans une poêle et verser les tomates avec leur jus. Ajouter les épices et laisser compoter quelques minutes.

Ajouter le beurre de cacahuète, couper le feu et laisser fondre en mélangeant le mélange.

Servir chaud avec du riz ou un carry.

Le 26 Octobre 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/10/26/19347011.html>