



Préparation : 35 min / Cuisson: 30 min

Ose!



Le Rougail saucisse

Ingrédients pour 4 pers

- 400gr de saucisse de porc Origine Montagne
- 2 cm de gingembre frais
- 1 gousse d'ail
- 1 oignon jaune
- 1 poivron jaune ou rouge
- ½ citron vert
- 170 g de riz basmati
- 2 cc de curcuma en poudre
- 2 cc de paprika en poudre
- 2 cc de cumin en poudre
- 200 g de tomates concassées
- 5 g de coriandre
- 80 g de crème fraîche
- 25gr de concentré de tomates
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel et poivre
- 20 cl de bouillon de volaille

Préparation

Préparez le bouillon avec de l'eau chaude. Coupez la saucisse en rondelles de 2 cm. Épluchez, puis râpez le gingembre et l'ail à l'aide d'une râpe (ou émincez-les finement). Hachez l'oignon finement. Taillez le poivron en petits dés. Coupez le citron vert en quartiers. Dans une casserole avec couvercle, portez une grande quantité d'eau salée à ébullition pour le riz.

Faites chauffer 1/2 cs d'huile d'olive par personne dans un wok ou une sauteuse avec couvercle à feu moyen vif. Faites-y revenir les rondelles de saucisses 5 à 8 minutes sur tous les côtés jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes.

Faites cuire le riz 12 à 14 minutes à couvert. Égouttez-le et réservez-le sans couvercle.

Ajoutez le poivron, l'oignon, l'ail et le gingembre. Faites cuire 3 à 4 minutes supplémentaires. Ajoutez le concentré de tomates et les épices (curcuma, paprika, thym, cumin). Faites chauffer 1 minute puis déglacez avec le vinaigre balsamique noir. Attendez que le vinaigre se soit évaporé puis ajoutez le bouillon de volaille. Baissez le feu et laissez réduire 10 minutes.

Pendant ce temps, ciselez la coriandre. Dans un petit bol, mélangez la crème fraîche avec du sel, du poivre et 1/2 cs d'huile d'olive par personne. Pressez le jus de ¼ de citron par personne par-dessus, mélangez et réservez au frais.

Servez le riz dans des assiettes creuses et ajoutez le rougail saucisses par-dessus. Ajoutez un peu de crème au citron vert et garnissez avec la coriandre ciselée. Ajustez l'assaisonnement en sel et en poivre si besoin !

Bon appétit !