

Rougail saucisse

pour 5 personnes

10 saucisses
3 gros oignons
5 grosses gousses d'ail
4 cm de gingembre frais
5 belles tomates (7 taille normal)
1 cuillère à soupe bombée de curcuma
1 branche de thym
1 pincée de piment (espelette, cayenne ou autre)

250g de lentilles, 1 oignon, 1 carotte

300 g de riz blanc

sauce accompagnement (pour 8)

2 piments doux vert
4 petits oignons blanc
3 citrons vert (jus et zeste)
2 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

Mettre les saucisses (ne pas les piquer) dans l'eau bouillante pendant 10 min puis les couper en tronçons de 2 cm.

Hacher les oignons. Raper le gingembre. Ecraser l'ail

Faire griller les morceaux de saucisses qq minutes puis ajouter les oignons.

Ajouter gingembre, ail, sel et poivre. Cuire 5 à 10 min en remuant régulièrement.

Ajouter les tomates coupées en petits morceaux, le thym, le curcuma. Faire mijoter 1 h.

Faire cuire les lentilles.

Mettre dans une casserole 1 oignon, 1 carotte coupée en 3, les lentilles. Ajouter de l'eau froide, au moins 3 fois le volume des lentilles. Porter à ébullition, puis laisser mijoter au moins 40 min. Saler à mi cuisson.

Faire cuire le riz.

Sauce accompagnement

Prélever les zestes des citrons vert, puis les presser.

Hacher les oignons blanc et le piment doux

Mélanger le tout avec l'huile d'olive.

Servir dans un petit bol pour que chacun en mette un peu dans son assiette

