

*Canard*

# Rougail de saucisse de canard


**55 min 10 min 45 min**

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

**0**

REPOS

**603**

CALORIES

 Ingrédients  
pour 6 personnes

## Ingrédients pour le rougail de saucisse

900 g **Saucisse(s) de Morteau**  
 6 **Tomate(s)**  
 3 c. à soupe **Huile d'olive**  
 1 **Piment(s)**  
 2 **Oignon(s)**  
 2 **Gousse(s) d'ail**  
 1 c. à café **Gingembre frais**  
 1 branche(s) **Thym**  
 2 pincée(s) **Curcuma**  
 1 **Sel**

## Étape 1

### Préparation des ingrédients

- 1 Eplucher et émincer les oignons. Réserver dans un bol.
- 2 L'oignon contient une huile soufrée qui se libère quand on le découpe. Pour ne pas pleurer il faut couper l'oignon sous l'eau. On peut aussi retarder l'action de l'huile soufrée en réfrigérant les oignons une bonne heure avant de les découper.
- 3 Peler le gingembre à l'aide d'une cuillère.
- 4 Râper le gingembre à l'aide d'une râpe à maille fine. Réserver dans un bol.
- 5 Pour râper le gingembre plus facilement, il faut le positionner contre la râpe perpendiculairement au sens des fibres.
- 6 Eplucher une dent d'ail.
- 7 Pour éplucher l'ail plus facilement, écraser la dent avec le plat d'un couteau.
- 8 Eplucher et hacher l'ail. Réserver dans un ramequin.
- 9 A l'aide d'un couteau d'office, ôter le pédoncule des tomates en faisant un trou conique.
- 10 Peler les tomates à l'économique si la chair est assez ferme pour le permettre.

- 11 Pour faciliter l'épluchage, monder les tomates.
- 12 Couper les tomates en quartier sans les épépiner.  
Réserver dans un bol.
- 13 Inciser le piment dans le sens de la longueur et autour du pédoncule.
- 14 Découper et épépiner le piment.
- 15 Emincer le piment en petits morceaux et réserver dans un ramequin. Bien se laver les mains après.
- 16 Conserver le gingembre au congélateur. Pour l'utiliser, il suffit de le râper congelé puis de le replacer au congélateur pour les prochaines utilisations.

## Étape 2

### Cuisson des saucisses

- 1 Placer les saucisses de canard dans une casserole remplie à moitié d'eau froide et cuire sur feu moyen. Sortir les saucisses de la casserole quand la cuisson est terminée et réserver.
- 2 Sur un plan de travail, détailler les saucisses en larges rondelles. Réserver.

## Étape 3

### Cuisson du plat

- 1 Verser un filet d'huile dans une cocotte sur feu moyen. Une fois l'huile chaude, ajouter les oignons et mélanger pour les faire revenir. Ils doivent légèrement dorer.
- 2 Ajouter les tronçons de saucisses et mélanger à nouveau.
- 3 Ajouter l'ail et le gingembre, bien mélanger pour que les saveurs s'imprègnent.
- 4 Verser enfin les tomates et le piment émincé dans la cocotte.
- 5 Parsemer de thym et de curcuma.
- 6 Ajouter un verre d'eau et saler.
- 7 Bien mélanger, couvrir et laisser cuire.

## Étape 4

### Dressage

- 1 Le dressage peut se faire à l'occidentale : disposer dans une assiette creuse un lit de tomates, puis les saucisses et verser la sauce par dessus.
- 2 Ou à la réunionnaise : pré-remplir l'assiette avec une portion de riz, quelques haricots rouges, pois ou lentilles et ajouter le rougail par dessus.