

Rougail saucisses de Cyril Lignac

20/ min

INGRÉDIENTS : 4 PERS.

- 4 saucisses type saucisses de Morteau
- 1 oignon épluché
- 2 gousses d'ail épluchées
- 2 petits piments verts
- 3 cm de racine de gingembre épluchée et coupée en morceaux
- 3 tomates lavées
- 1 pincée de gros sel

CONDIMENTS :

- 100g de tomates pelées et coupées en petits dés
- 1 cuil. à café de gingembre haché
- ½ oignon ciselé
- 1 citron combava ou 1 citron vert
- 1 piment rouge haché

ACCOMPAGNEMENT :

- 150g de riz blanc cuit
- 50g de lentilles vertes du Puy
- 1 carotte coupée en petits cubes
- 1 oignon coupé en petits cubes
- 1 litre 200 de bouillon cube
- 10g de beurre
- Sel et poivre
- Huile d'olive

LES USTENSILES :

- 1 casserole + 1 écumoire
- 1 planche + 1 couteau éminceur
- 1 casserole + 1 spatule
- 1 saladier + 1 cuillère
- 1 casserole + 1 spatule

PRÉPARATION :

1.
Dans une casserole d'eau bouillante, plongez les saucisses et laissez-les blanchir 6 minutes, égouttez-les et coupez-les en tranches en biais de 1,5 à 2 cm d'épaisseur.
2.
Pendant ce temps de cuisson, dans une casserole, versez un trait d'huile d'olive et le morceau de beurre, ajoutez les cubes d'oignon et de carotte, laissez-les cuire 1 à 2 minutes, versez les lentilles, ne salez pas pour ne pas empêcher la cuisson. Versez le bouillon et laissez cuire 20 minutes.
3.
Coupez les tomates en morceaux. Réservez de côté. Dans le mortier, hachez le morceau de gingembre avec les piments verts, et l'ail avec un peu de gros sel. Émincez l'oignon.
- *4.
Dans une casserole, versez l'oignon et faites-le revenir à l'huile d'olive, ajoutez les morceaux de saucisses, le mélange pilonné puis les tomates, laissez cuire 5 minutes. Couvrez et laissez cuire 15 minutes à feu doux.
- *5.
Préparez les condiments en mélangeant dans un saladier les tomates avec le gingembre, l'oignon, le citron combava et le piment. Versez un trait d'huile d'olive. Déposez dans un ramequin, vous le servirez en accompagnement du plat. Réchauffez le riz.
- *6.
Vérifiez la cuisson des lentilles, salez-les et déposez-les dans un plat. Sortez les saucisses avec la sauce et dresser dans un plat de service, servez le tout. Vous pouvez remplacer les lentilles par des haricots blancs ou des haricots rouges si vous le souhaitez.