

## Rougail de saucisses (La Réunion)

5 saucisses nature  
5 saucisses fumées  
2 oignons hachés  
5 gousses d'ail hachées  
1 c. soupe de gingembre frais, râpé  
1 boîte de tomates en dés assaisonnées  
1 branche de thym  
Sel, poivre et flocons de piment au goût

Dans une casserole remplie d'eau, porter les saucisses à ébullition (pour les dégraisser). Égoutter les saucisses et les couper en rondelle de 2 cm. Dans la marmite, faire revenir les oignons avec un peu d'huile d'olive. Ajouter les autres ingrédients, y compris les saucisses, et laisser mijoter 30 minutes à feu doux. Servir avec le riz *zambrocal*.

## Riz *zambrocal*

4 pommes de terre, pelées et coupées en dés  
2 tasses de riz, bien rincé  
4 tasses d'eau  
2 gousses d'ail hachées  
1 oignon émincé  
1 c. soupe de curcuma  
1 branche de thym  
Huile d'olive  
Sel et poivre au goût

Dans une casserole, faire revenir les oignons dans l'huile. Ajouter les dés de pomme de terre et poursuivre la cuisson une dizaine de minutes, en ajoutant un peu d'eau pour que rien ne colle. Ajouter le reste des ingrédients et cuire à feu doux 10 minutes. Laisser reposer 15 minutes avec de servir.