

# Mon rougail pimenté.

*Le rougail est une préparation de légumes frais, découpés en très petits morceaux, parfumée avec différentes herbes au choix et mélangé avec de l'huile.*

*Le mélange se fait selon l'inspiration, et selon les produits frais disponibles.*

*Il est surtout très relevé par ce que, pimenté avec du piment oiseaux et/ou du gingembre.*

*Attention donc, aux palais sensibles !*

## I. Utilisations possibles :

Ce type de préparation sert de condiment original pour relever tous les plats.  
Les réunionnais en consomment énormément.

## II. Durée de préparation :

*De l'ordre de 20 minutes (plus, si on est consciencieux.)*

## III. Degré de facilité :

*Très facile.*

## IV. Produits nécessaires : pour 4 personnes

- Des oignons frais.
- Du concombre frais ou un gros cornichon.
- Du poivron vert.
- Des tomates ou du coulis de tomates.
- Du persil, du céleri, de la ciboulette, de la menthe fraîche (de préférence poivrée), de la verveine citronnée. Plus ou moins, selon les disponibilités de votre jardin ou de votre magasin de primeurs favori.
- Du mélange aux quatre baies moulues ou à moudre.
- Du gingembre.
- Une dizaine de piments oiseaux.
- De la sauce de soja (ou du bio-soyu)
- De l'huile d'olive.

## V. Ustensiles nécessaires :

Une cuillère à soupe, un couteau fin, un grand couteau, une planche à découper pour terminer.

## **VI. Préparation :**

*Il suffit de découper tous les éléments en très petits morceaux*, puis de les arroser avec un peu de sauce de soja.

*On rajoute* les épices, le gingembre, les quatre baies moulues et enfin les piments.

*Par la suite, on rajoute de l'huile d'olive* à sa convenance et au mélange le tout.

*On place réfrigérateur, au moins une heure*, la préparation. Celle-ci se conserve une semaine et plus.

***Je rappelle, que le numéro de téléphone des pompiers, est le 18.***