

## Sauce à la saucisse sèche, de façon réunionnaise.

*Ce type de sauce convient parfaitement comme accompagnement pour des pâtes. Je l'ai appelé réunionnaise, car lors de voyages sur l'île de la Réunion, j'ai eu l'occasion de goûter. Elle n'est pas exactement comme je la décris, le principe peut être utilisé avec beaucoup d'autres ingrédients, comme par exemple des seiches, des poulpes, ou tout autre viande, de préférence séchée et salée ou fumée.*

### I. Degré de facilité :

*Facile.*

### II. Durée complète de préparation :

*De l'ordre d'une heure.*

### III. Ingrédients nécessaires : Pour 4 personnes.

- Six tomates, pelées et épépinées. Ou bien, une qualité équivalente de coulis de tomates. (Ah ! Que je me répète !)
- Deux grains d'ail
- Deux oignons, doux, de préférence.
- Du piment doux. Style paprika. (Ou alors, un petit piment de Cayenne. ne le dites pas à vos convives, ils le découvriront tous seuls)
- Une cuillerée à soupe de curcuma.
- Une cuillerée à café de gingembre.
- De l'huile d'olive.
- Une cuillère à soupe de sauce soja.
- Quelques brins de persil.
- Du sel, du poivre.
- Du fromage râpé (facultatif, pour les pâtes)
- 20 cm de saucisse sèche de Toulouse. 25 cl d'eau.

### IV. Ustensiles nécessaires :

- Un petit couteau et un grand.
- Une planche à découper.
- Une grande marmite.
- Un égouttoir.
- Une casserole moyenne.

## V. Préparation :

- **Préparez les oignons** et coupez les en fines lamelles.
- **Faites de même avec l'ail.**
- **Retirez le fiel des foies**, puis hachez les finement. Réserver des foies.
- **Découper la saucisse en rondelles.**
- **Préparez les tomates**, c'est-à-dire : ébouillantez les, retirez la peau, retirez les pépins et coupez les en petits cubes. (Sinon, ouvrez simplement la boîte de coulis de tomates)
- **Dans la casserole, placez** l'ail et oignon et la saucisse sèche découpée en morceau, avec un filet d'huile d'olive.
- **Faire suer le tout**, pendant cinq minutes au moins
- **Retirez le surplus d'huile dans la casserole.**
- **Placez** à l'intérieur de la casserole, la tomate, ou le coulis de tomates, le gingembre, le curcuma, le piment doux ou fort, le persil haché, terminer par l'eau.
- **Mettez une cuillère à soupe** de sel et de soja cuisine.
- **Poivrez** à votre convenance.
- **Faites bouillir, puis baisser le feu et laissez réduire**, au moins une heure.
- **Jetez à la poubelle tous les résidus.**

**Remarque :** rien ne vous empêche d'accompagner votre sauce avec un Rougail (voir recette)

## VI. Rappels :

**Retirer le germe de la gousse d'ail rend celui-ci, plus digeste.**

**Si la sauce est utilisée pour accompagner des pâtes, il faut savoir qu'il n'est pas nécessaire de rajouter une cuillerée d'huile dans l'eau de cuisson des pâtes.** On pense que cela évite aux pâtes de se coller ensemble. Il se peut très bien que cela arrive quand même ! **La raison est toute bête** : il n'y a pas assez d'eau ! Comme les pâtes contiennent beaucoup d'amidon, s'il n'y a pas assez d'eau, celle-ci sera saturée. Et avec ou sans huile, les pâtes colleront ! Donc, pas d'huile ! Et beaucoup d'eau !

# Bon appétit !