

Rougail de boudin noir – La Réunion

Le rougail, c'est la sauce qui va avec le boudin.



Le boudin en tranches avec sa sauce

Ingrédients – Convives : 2 – Prépa. : 30 min – Cuissons : Boudin 30 min – Flageolets 1H15



2 boudins noirs
coupés en 2



2 gousses d'ails
ciselés



2 oignons
moyens



2 càs de persil
ciselé



1 branche thym



4 càs d'huile
d'olive



500g de tomates
concassées



1 pincée piment
d'Espelette



Riz long ou riz
rond espagnol



250g flageolets
congelés (Option)

Préparation

1. Faire tremper les flageolets « maison » 15 min, puis les égoutter (Sinon en boîte, à rincer)
2. Emincer 1 oignon et presser l'ail. Piquer le 2^{ème} oignon de 3 clous de girofle. Réserver.
3. Verser les flageolets dans une casserole, avec un cube Or à moins 25% de sel.
4. Ajouter thym, persil, oignon avec clous de girofle.
5. Couvrir d'eau et laisser mijoter à petits bouillons pour 1H30.
6. Vérifier la cuisson des flageolets « maison ». Ils doivent être tendre, sinon prolonger.
7. Enlever l'oignon avec ses clous de girofle et réserver au chaud.
8. **Boudin** - Faire blondir l'oignon 5 min dans 4 càs d'huile d'olive, rajouter l'ail pour 3 min.
9. Ajouter le thym, le persil et les tomates pelées, remuer. Laisser épaissir la sauce (Le rougail)
10. Couper les parts de boudin, les rajouter à la sauce, avec la pincée de piment d'Espelette.
11. Laisser mijoter à feu doux. Servir boudin avec son accompagnement, bien chaud.

Option : Vous pouvez remplacer les flageolets par un riz long blanc, ou choux de bruxelles.

* * * 03 décembre 2021 * * *