Pour [4](https://lacerisesurlemaillot.fr/rougail-saucisses/) personnes

**Ingrédients**

* 4 saucisses de Montbéliard
* 400 g de pulpe de tomates concassées 1 boîte
* 20 cl d’eau
* 1 oignon jaune
* 2 gousses d’ail
* 3 cm de gingembre frais râpé
* 2 cuillères à café d’épices à masalé
* 1 citron vert
* ½ poivron vert
* ½ tomate
* sauce pimentée j’utilise la sauce thaï sriracha
* 150 g de lentilles vertes
* 150 g de riz basmati

**Préparation**

* Faire bouillir de l’eau dans une casserole et y plonger les saucisses 10 minutes.
* Emincer l’oignon, peler et presser l’ail, peler et râper le gingembre.
* Couper les saucisses en rondelles. Les mettre avec l’oignon dans une cocotte et faire revenir 5 minutes. Saupoudrer les épices masalé, puis ajouter l’ail pressé et le gingembre râpé. Bien mélanger et faire revenir 5 minutes.
* Verser la pulpe de tomate et l’eau dans la cocotte.
* Mélanger et porter à ébullition.
* Couvrir et laisser mijoter à feu doux 30 minutes.
* Préchauffer le four à 150°c (chaleur classique).
* Mettre la cocotte dans le four sans couvercle et poursuivre la cuisson 30 minutes.
* Pendant ce temps faire cuire les lentilles (20 minutes dans une eau froide au démarrage et non-salée) et le riz basmati (10 minutes dans l’eau bouillante salée).
* Préparer la petite sauce pimentée : presser le citron vert, émincer le poivron et la tomate et mélanger au jus de citron vert. Assaisonner de quelques gouttes de piment. Mélanger.
* Dans une assiette creuse, servir une 2 cuillères de rougail, une cuillère de lentilles, une cuillère de riz et mettre à disposition la sauce pimentée.