Voici [**la recette mauricienne**](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/cuisine-mauricienne/) pour 2 personnes :

* 2 [**saucisses**](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/saucisses/)
* 2 gousses d’[**ail**](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/ail/)
* 1 cm de [**gingembre**](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/gingembre/)
* 2 cuillères à soupe d’huile
* 1 gros [oignon](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/oignons/)
* 1 petite boite de [**tomates**](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/tomates/) pelées (383 g poids net) ou 4 tomates fraiches en saison
* 3 brins de [thym](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/thym/)
* 1 pincée de sel
* 1 pincée de poivre
* 1 petit [piment](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/piments/) (ou 1 pincée de [piment d’Espelette](https://www.papillesetpupilles.fr/tag/piment-d-espelette/) #excommunication)

Epluchez l’ail, l’oignon et le gingembre. Coupez l’oignon en dés, pressez l’ail et râpez le gingembre. Lavez et séchez les brins de thym.

Versez l’huile dans une sauteuse.  Faites y revenir pendant 3 minutes les dés d’oignon et le thym en remuant régulièrement.

Ajoutez l’ail pressé, le gingembre râpé, la boite de tomates pelées, le piment, salez, poivrez.  Faites revenir à feu moyen pendant 10 minutes à couvert et poursuivez 10 minutes à découvert. La préparation doit compoter.

Pendant ce temps faite cuire les saucisses :  Si vous prenez des Montébliard, mettez les dans l’eau bouillante pendant 10 mn avant de les trancher et de les faire griller. Si vous prenez d’autres saucisses, tranchez-les en rondelles d’environ 1 à 1,5 cm d’épaisseur. Faites-les griller dans une poêle.

Quand le rougail est prêt, ajoutez-lui les tranches de saucisses grillées et servez avec un riz thai ou basmati.

Succulent.