

Rougail citron



Petite sauce pimentée incontournable pour accompagner les plats de l'Ile de la Réunion et aussi le Jambalaya à la créole.

Ingrédients :

- * 2 citrons jaunes bio ou non traités (environ 400g)
- * 1 petit oignon (environ 100g)
- * 2 à 3 petits piments
- * 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
(la meilleure possible)
- * $\frac{1}{2}$ cuillère à café de sel



Préparation :

Laver les citrons. Couper-les en 2 et enlever les pépins.

Couper le mamelon du citron (un des bouts) et faire à partir de là de très très fines tranches de citron avec la peau et la pulpe.

Avant d'arriver à l'autre bout, couper les endroits où il y a de la peau trop épaisse pour avoir le plus de pulpe possible.

Recouper chaque lamelle en 4 ou 5 morceaux.

Attention, bien récupérer le jus qui s'écoule lors de cette étape et le mettre avec le citron en lamelles.

Peler et émincer l'oignon finement (ou le hacher).

Dans un mortier, mettre les piments et une pincée de sel.

Bien écraser avec le pilon.

Ajouter l'oignon et bien l'écraser aussi.

Mettre ce mélange dans les citrons préparés.

Ajouter l'huile d'olive. Mélanger.

Rectifier l'assaisonnement si nécessaire.

Mettre au réfrigérateur au moins 1 heure avant de l'utiliser.

Astuces :

Je presse les bouts coupés du citron pour obtenir plus de jus.

Je garde un des bouts du citron (mamelon ou pédoncule) pour pouvoir tenir fermement le citron lorsque je le coupe finement !

Ce rougail peut se conserver quelques jours au frigo.

On peut parfumer ce rougail avec quelques zestes de combava, un petit peu de gingembre râpé ou utiliser une cébette à la place de l'oignon.

Les vrais Réunionnais mangent bien plus pimenté bien sûr ! Ici, ils mettent l'équivalent de 10 piments !! Mais ils doublent aussi les proportions d'oignon...