

# ROUGAIL DE TOMATES ?

NIVEAU  
**Moyen**

TEMPS DE PRÉPARATION  
**10 Minutes**

POUR  
**4 Personnes**

## Ingrédients

- 300 g de tomates ?
- 5 g de gingembre
- 3 piments ?
- 60 g d'oignons ?
- sel ?

## En partenariat avec :

[Les Toqués du Caillou](#)

© Crédits Photos – Canva



## LES ÉTAPES

- 1.** Ecrasez le gingembre avec les petits piments et le sel.
- 2.** Ajoutez les oignons épluchés et hachés, les tomates épluchées et coupées en gros morceaux.
- 3.** Bien travailler au pilon pour obtenir une pâte.
- 4.** Votre rougail se mange avec du riz créole. Bon appétit !