

LA MIQUE

C'est une boule de pâte levée pochée dans un bouillon qui se mange avec du petit salé, de l'andouille et des légumes.



La recette

- Dans un grand saladier, mélanger la farine, la levure, le sel, les œufs et le lait. Puis, pétrissez pour obtenir une pâte élastique et souple.
- Faites lever la pâte pendant 2h dans un endroit chaud.
- Cuire enveloppée dans un torchon dans le bouillon de cuisson du petit salé, de l'andouille et des légumes. Laissez cuire 2h en retournant la mique au bout d'1h.
- Sortez la mique avec son torchon.

Ingédients



150 g de beurre



200 ml de lait tiède



3 œufs



2 sachets de levure



750 g de farine



4 cuillères à soupe de sel

Conseil de mamie

Il en reste ? Coupée la en tranche et faites la revenir à la poêle dans du beurre