

La mique • **Plat principal** •Moyen 

€

Préparation : 3 h30

Cuisson : 1 h

Ingrédients :

- 500 g de farine
- 4 oeufs
- 16 g de levure de boulanger
- 2 cuillères à soupe de lait
- 1 grosse cuillère à soupe de graisse de canard
- 1 pincée de sel

Préparation :

Faire dissoudre la levure dans le lait.

Verser la farine dans une jatte, casser les oeufs au centre.

Ajouter la graisse de canard, la levure délayée, et le sel.

Pétrir la pâte longuement afin d'obtenir une pâte souple et homogène.

La mettre en boule.

Poudrer de farine la pâte, la placer dans une jatte et la couvrir.

Faire lever la pâte au chaud pendant 2 heure au minimum (elle doit doubler de volume).

Faire cuire à feu doux la mique dans le bouillon du petit salé pendant 1 heure (la retourner à mi cuisson).

Servir dans un plat chaud avec le petit salé et les légumes.



Pour découper la mique, utiliser 2 fourchettes. C'est un plat consistant, économique. Pour les restes de mique faire dorer les tranches dans la poêle et servir avec la soupe, ou avec une bonne salade, ou également avec un oeuf à cheval. Enfin, il ne vous reste plus qu'à vous régaler.



un vin du sud ouest

Recette rentrée par sandy.

© Marmiton.org, 1999, 2009

L'utilisation du site Marmiton implique l'acceptation des Conditions Générales d'Utilisation