UNE RECETTE CORRÉZIENNE À TESTER
TRY THIS LOCAL RECIPE

@MALIKA TURIN

LA MIQUE AU PETIT SALÉ
MIQUE WITH SALT PORK

15 min | 3h | 1h30

INGRÉDIENTS / ***INGREDIENTS :***

Pour 8 personnes : 2 kg de petit salé, 2 andouilles, 8 carottes, 8 navets, 4 poireaux, 1 chou vert, 8 pommes de terre, 1 oignon percé d'un clou de girofle, 4 gousses d'ail, 1 bouquet garni.

Pour la mique : 500g de farine de froment, 75 g de graisse d'oie ou beurre, 2 oeufs entiers, 25 cl de lait tiède, 20g de levure boulanger, 1 pincée de sel.

For 8 people : *2 kg salt pork, 2 sausage of chitterlings, 8 carrots, 8 turnips, 4 leeks, 1 green cabbage, 8 potatoes, 1 onion pierced with a clove, 4 cloves of garlic, herbs.*

For the mique : *500g of wheat flour, 75g of goose fat or butter, 2 whole eggs, 25cl of warm milk, 20g of baker's yeast, 1 pinch of salt.*

ÉTAPES / ***STEPS :***

La veille, laisser dessaler le petit salé et les andouilles à l'eau tiède. Préparation de la mique 3h avant cuisson : dans un récipient, diluer la levure avec le lait tiède. Verser la farine dans une jatte, ajouter la graisse ou beurre fondu, le sel, les oeufs et la levure diluée. Mélanger afin d'obtenir une pâte souple. L'envelopper dans un torchon et laisser lever 3h à température ambiante. Faire cuire le petit salé et les andouilles à feu doux pendant 1h. Éplucher les légumes, les ajouter et laisser cuire 45min de plus. Plonger ensuite la mique dans son torchon dans le bouillon en pleine ébullition. Cuire 30min de chaque côté. Ajouter les pommes de terre en fin de cuisson.

The day before, let the salt pork and the chitterlings be desalted with lukewarm water. Prepare the mique 3h before baking: in a bowl, dilute the yeast withlukewarm milk. Pour the flour into a bowl, add fat, salt, diluted yeast and eggs. Mix to obtain a smooth dough. Wrap it in a cloth and leave to rise for 3h at room temperature. Cook the salt pork and chitterlings at low heat for 1h. Peel and add the vegetables, let them cook 45min more. Dive the mique in its cloth in the boiling broth. Bake 30min on each side. Add the potatoes at the end.