

# Mique

## Ingrédients :

Pour la mique :

500g de farine

20cl de lait

20g de levure de boulanger fraîche

2 œufs

150g de beurre

2 pincées de sel

1 andouille de viande

1kg de petit salé dessalé depuis la veille dans de l'eau froide

1 oignon clouté

1 chou

carottes, navets, poireaux, pommes de terre

Mélangez tous les ingrédients pour faire la mique et pétrissez bien pour bien incorporer le beurre. Mettez dans un saladier recouvert d'un torchon et faites lever 2 heures.

2 heures avant de passer à table, faites cuire la viande dans l'eau froide non salée. Ajoutez les légumes et cuire 45min-1h de plus.

Dans une autre marmite, prélevez du bouillon de la viande et rajoutez de l'eau. Déposez-y la mique délicatement. Mettez le couvercle de la marmite et faites cuire à petits bouillons 1 heure.

Servez avec des cornichons, de la fleur de sel, du beurre, de la moutarde....

