

# La recette du petit salé à la mique

Le **petit salé** est un plat à base de cochon, il est servi avec des légumes, pommes de terre, carottes et poireaux... La particularité de la recette corrézienne est d'ajouter la **mique**, sorte de *mie de pain* qui accompagne à merveille ce plat délicieux.

## Pour 4 personnes

- Ingrédients du petit salé à la mique

- 1kg de petit salé
- 4 carottes
- 4 navets
- 2 poireaux
- 1/2 chou vert
- 4 pommes de terre
- 1 oignon
- 2 gousses d'ail

- Mique

- 250g de farine de froment
- 37,5 g de graisse d'oie ou de beurre
- 1 œuf entier
- entre 10cl et 15cl de lait tiède
- 10g de levure de boulangerie
- 1 pincée de sel

- Ustensiles

- couteau
- econome
- casseroles
- bols

- Préparation (24h) + 3h pour la mique

- Cuisson environ 1h30

## **Attention**

Il faut laisser décaler à l'eau tiède le petit salé 24 heures avant

## **Etapas**

Préparer la Mique 3 h avant sa cuisson

Mettre la levure à gonfler dans un bol

Emietter et verser le lait tiède

Mettre la graisse dans une casserole au bain-marie

Verser la farine dans récipient, ajouter la graisse, la levure bien diluée et les œufs

Mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien souple

La mettre dans du papier cuisson et la laisser lever à température ambiante

Faire cuire le petit salé à feu doux

Préparer les légumes et les ajouter à la viande

Plonger la Mique dans le bouillon en pleine ébullition

Laisser cuire 50 mn (penser à retourner la mique au bout de 25 mn)  
20 mn avant la fin de la cuisson, ajouter les pommes de terre

