

JML19 / il y a trois années

[Mique Corrézienne](#)

Bonjour

Pour détente un peu cet atmosphère pesant avec ce virus, j'ai fait la Mique Corrézienne, cela 10 ans que je ne l'avais pas faite.

---

Kowa / il y a trois années

[Re: Mique Corrézienne](#)

Ahh, bien le bonjour, Le gaillard de Brive!!

Excellente recette du terroir et authentique, à l'opposé de ce monde de fous que l'on nous impose.

Cordiales salutations, et bon week-end

---

JML19 / il y a trois années

[Re: Mique Corrézienne](#)

Bonjour Kowa

Voilà un peu plus de précision.

La Mique est une spécialité de la Corrèze.

Elle se fait cuire dans un bouillon de petit salé.

Pour la Mique il faut 500 grammes de farine et 3 à 5 œufs suivant la taille des œufs.

Pour les petits œufs du commerce c'est 4 œufs.

1/3 ou 1/4 de cuillère à café de sel suivant si le petit salé est très salé ou non.

Un cube de levure du boulanger à diluer dans 1/2 verre d'eau ou de lait tiède (un petit verre style Pyrex de cantine).

On mélange tout cela dans un saladier assez grand.

Il faut saupoudrer un peu de farine à la fin, cette préparation colle pour faire une boule.

On utilise un torchon propre que l'on saupoudre de farine, on enferme la Mique dedans sans trop serrer le torchon, elle va gonfler.

On dispose cela dans le lit bien au chaud pendant 2 heures au moins.

On prépare dans un grand faitout un bouillon comme un pot au feu pour faire cuire le petit salé avec une andouillette à cuire.

Lorsque le bouillon est prêt que le petit salé est cuit au bout des 2 heures, on enlève le petit salé que l'on maintient au chaud au four 100°C

En laisse le bouillon sur le feu il doit bouillir, on fait cuire la Mique dedans 20 minutes de chaque côté.

On prépare une sauce tomate avec des herbes aromatiques pour servir avec.

On sert la Mique, le petit salé, l'andouille à cuire avec cette sauce tomate.

Dans le temps on servait aussi le bouillon, mais il n'est pas très bon car trop salé.

C'est un plat.

La Mique est une spécialité de la Corrèze.

Elle se fait cuire dans un bouillon de petit salé.

Pour la Mique il faut 500 grammes de farine et 3 à 5 œufs suivant la taille des œufs.

Pour les petits œufs du commerce c'est 4 œufs.

1/3 ou 1/4 de cuillère à café de sel suivant si le petit salé est très salé ou non.

Un cube de levure du boulanger à diluer dans 1/2 verre d'eau ou de lait tiède (un petit verre style Pyrex de cantine).

On mélange tout cela dans un saladier assez grand.

Il faut saupoudrer un peu de farine à la fin, cette préparation colle pour faire une boule.

On utilise un torchon propre que l'on saupoudre de farine, on enferme la Mique dedans sans trop serrer le torchon, elle va gonfler.

On dispose cela dans le lit bien au chaud pendant 2 heures au moins.

On prépare dans un grand faitout un bouillon comme un pot au feu pour faire cuire le petit salé avec une andouillette à cuire.

Lorsque le bouillon est prêt que le petit salé est cuit au bout des 2 heures, on enlève le petit salé que l'on maintient au chaud au four 100°C

En laisse le bouillon sur le feu il doit bouillir, on fait cuire la Mique dedans 20 minutes de chaque côté.

On prépare une sauce tomate avec des herbes aromatiques pour servir avec.

On sert la Mique, le petit salé, l'andouille à cuire avec cette sauce tomate.

Dans le temps on servait aussi le bouillon, mais il n'est pas très bon car trop salé.

C'est une recette pour paysan Corrézien, il faut aller aux champs après pas au lit.

Tout dans cette recette était à disposition du paysan Corrézien.

Le petit salé qu'il faisait lui même

La farine qu'il rapportait du meunier lorsqu'il apportait son blé.

Le levain qu'il préparait pour faire le pain.

les œufs des poules.

Les légumes du jardin.

Voici la différence entre la Mique Industrielle et celle qui est fabriquée Maison suivant la tradition.

On peut acheter de la Mique industrielle en Corrèze dans les grands magasins comme Carrefour.

Ma fille n'aime pas la Mique industrielle, moi j'aime bien mais la mienne est meilleur sans aucun doute. !:

Ce qui compte surtout, c'est la qualité des œufs et de la levure.

On peut faire avec de la levure chimique que l'on réhydrate, mais elle est moins bonne.

Il faut la réhydrater avec 4 cuillères à soupe d'eau ou de lait tiède.

Attention cela ne fait pas beaucoup de liquide, s'il n'y a pas suffisamment d'œuf, il faudra ajouter de l'eau ou du lait tiède pour avoir une belle boule de pâte.

Voici la levure chimique que l'on peut aussi utiliser, attention elle utilise moins d'eau ou moins de lait.

Voici la boule de pâte pour Mique que l'on doit obtenir.

Si vous venez à Brive la Gaillarde et que vous voulez manger une bonne Mique Corrézienne.

J'ai organisé un repas de retraité dans ce restaurant, ils font une très bonne Mique.

Attention la Mique se fait surtout à l'Automne et en Hiver.

---

Felix / il y a trois années

[Re: Mique Corrézienne](#)

impressionnant

-

---