



Mique du Périgord



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingrédients pour 6 personnes

200 g de pain rassis

1 paquet de levure boulangère

2 œufs

200 g de jambon ou lardons

1 bol de farine

sel et poivre

3 gousses d'ail

persil

bouillon de poule

Couper le pain rassis en petits carrés,

Dans un saladier mettre : le pain, les lardons, le poivre, la levure
l'ail et le persil.

Mouiller avec un peu de bouillon

Ajouter les œufs

Pétrir le tout et faire une boule avec la farine

Poser la mique sur le bouillon qui arrive à ébullition

Laisser cuire doucement 30 minutes

